CE118P*
CE118P**

Микроволновая печь

Инструкции по эксплуатации и руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 1 2014-07-16 4:20:50

меры предосторожности

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

	Предупреждение. Риск возгорания.		Предупреждение. Горячая поверхность.
	Предупреждение. Электричество.		Предупреждение. Взрывчатые вещества.
	НЕ делать.		НЕ прикасаться.
	НЕ разбирать.		Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.		Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.		Примечание
	Важная информация.		

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 2 2014-07-16 4:20:51

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
- Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
- При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.
- Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
- При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
- Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 3 2014-07-16 4:20:51

- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
- Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
- Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
- Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 4 2014-07-16 4:20:51

- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
- Не допускается использование паровых очистителей.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
- Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
- При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
- Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

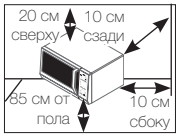
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 5 2014-07-16 4:20:51

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

- **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 6 2014-07-16 4:20:51

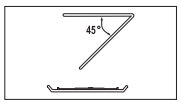
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

✎ **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

✎ **Выполняйте очистку** внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

✎ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

✎ Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место. **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 7 2014-07-16 4:20:52

- Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 8 2014-07-16 4:20:54

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓
Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

ВНИМАНИЕ				
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 9 2014-07-16 4:20:54

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 10 2014-07-16 4:20:55

содержание

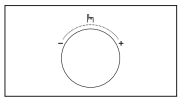
Краткое наглядное руководство 11
Функции микроволновой печи 12
Печь 12
Панель управления 13
Принадлежности 13
Использование печи 14
Принцип работы микроволновой печи 14
Проверка работы печи 15
Установка времени 15
Приготовление/Разогрев пищи 15
Уровни мощности и изменение времени приготовления 16
Настройка времени приготовления пищи 16
Остановка приготовления пищи 16
Настройка режима энергосбережения 17
Использование режима автоматического приготовления 17
Использование программ автоматического приготовления 17
Использование режима автоматического разогрева 19
Использование программ автоматического разогрева 19
Использование функции приготовления поджаривание без масла 20
Использование программ поджаривание без масла 21
Быстрый прогрев печи 22
Использование режима быстрого размораживания продуктов 23
Использование программ быстрого размораживания продуктов 23
Использование функции автоматической ферментации 24
Использование программ автоматической ферментации 25
Руководство по использованию пароварки (только для модели CE118PPT) 25
Использование функции приготовления пищи на пару вручную (только для модели CE118PAE/CE118PE) 27
Использование функции очистки паром 29
Использование функции сенсорного приготовления 29
Использование программ сенсорного приготовления 30
Приготовление в режиме конвекции 32
Приготовление в режиме гриля 32
Выбор дополнительных принадлежностей 33
Комбинированный режим: СВЧ и гриль 33
Комбинирование микроволн и конвекции 33
Использование функции блокировки от детей 34
Использование функции удаления запаха 34
Отключение звукового сигнала 34
Руководство по выбору посуды 35
Рекомендации по приготовлению 36
Устранение неисправностей и коды ошибок 45
Устранение неисправностей 45
Код ошибки 46
Технические характеристики 46

краткое наглядное руководство

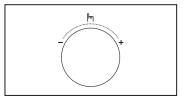
Приготовление пищи.

1. Поверните **Переключатель «Выбор режима»** в положение режима **СВЧ** ( ).

2. Поворачивайте **Переключатель «Многофункциональный выбор»** до отображения нужного уровня мощности. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить уровень мощности.



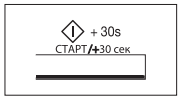
3. Установите время приготовления, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** ( ).

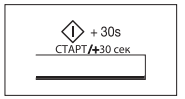
Результат: Начнется приготовление пищи.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Добавление дополнительных 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **Старт/+30с** ( ) один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.

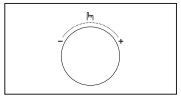


CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 11 2014-07-16 4:20:55

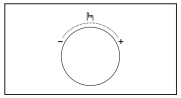
Мне необходимо разморозить продукты.

1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (⁂).

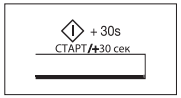
2. Установите категорию приготовления, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.
Для установки необходимого варианта нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



3. Выберите вес, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀).

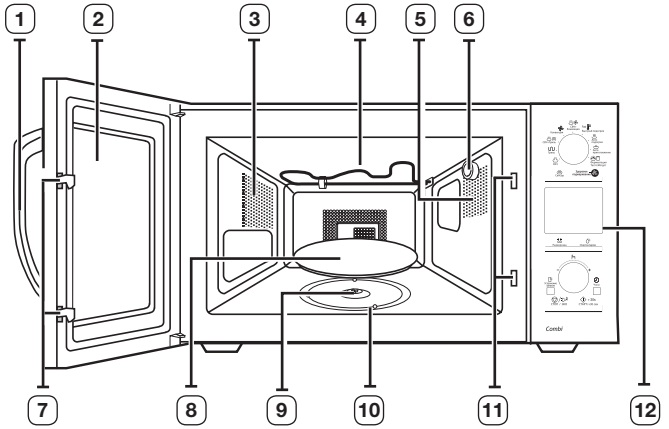


Результат: Начнется размораживание.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

функции микроволновой печи

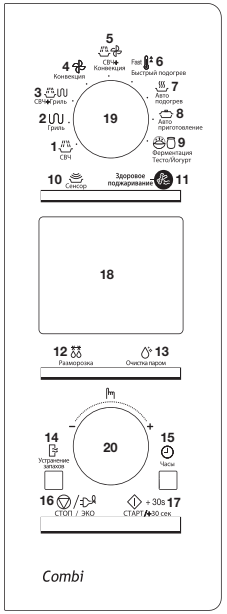
ПЕЧЬ



1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ДВЕРЦА
3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
4. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
5. ПОДСВЕТКА
6. ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ
7. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
9. МУФТА
10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 12 2014-07-16 4:20:56

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



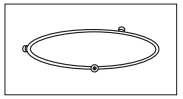
1. РЕЖИМ СВЧ
2. РЕЖИМ ГРИЛЯ
3. РЕЖИМ СВЧ + ГРИЛЬ
4. РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ
5. РЕЖИМ СВЧ + КОНВЕКЦИЯ
6. РЕЖИМ БЫСТРОГО ПРОГРЕВА
7. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
8. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
9. РЕЖИМ ФЕРМЕНТАЦИИ (ТЕСТО + ЙОГУРТ)
10. КНОПКА РЕЖИМ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
11. КНОПКА ПОДЖАРИВАНИЕ БЕЗ МАСЛА
12. КНОПКА БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА
13. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ
14. КНОПКА УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА
15. КНОПКА УСТАНОВКА ЧАСОВ
16. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА/ЭКО
17. КНОПКА СТАРТ/+30С
18. ДИСПЛЕЙ
19. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫБОР РЕЖИМА
20. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ВЫБОР

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

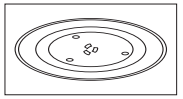
1. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр печи.

   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



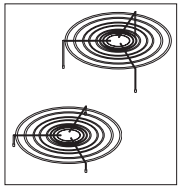
2. **Вращающийся поднос** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.

   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



3. **Высокая подставка и низкая подставка**, устанавливаемые на вращающийся поднос.

   Цель: Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления 2 блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе - на подставке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.**

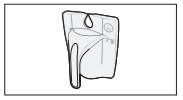


4. **Пароварка,** см. стр. 25-29. (Только модель CE118PPT)

   Цель: Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

5. **Контейнер для воды,** прикрепляемый к правой стенке печи.

   Цель: Контейнер используется при чистке печи.

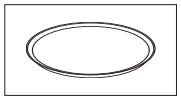


НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи:
*****/BW, ***/BWT, ***X/BWT, ***P**/BWT**

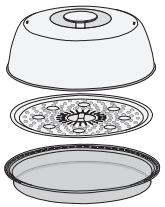
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 13 2014-10-07 3:21:52

6. **Тефлоновая тарелка** помещается только на вращающийся столик.

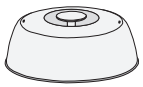


Цель: Тефлоновая тарелка используется для пропекания снизу в режиме СВЧ или СВЧ+Гриль, чтобы выпечка и пицца были хрустящими.

7. **Пароварка Pro Steamer/Тефлоновая тарелка**, устанавливаемые на вращающийся поднос. (Только для модели CE118PAE/CE118PE).



Цель: Пароварка Pro Steamer используется при приготовлении блюда на пару до образования хрустящей корочки. Тефлоновая тарелка используется для подрумянивания пищи в режиме "СВЧ" или "СВЧ + Гриль", чтобы сохранить выпечку или пиццу хрустящими.



Крышка из нержавеющей стали

Паровой лоток

Тарелка пароварки/ Тефлоновая тарелка

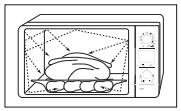
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.

1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.



2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.

3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:

   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 14 2014-07-16 4:20:57

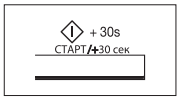
ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 45-46.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀) и установите значение времени 4 или 5 минут, нажав кнопку **Старт/+30с** (⏀) необходимое число раз.



Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

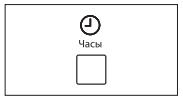
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

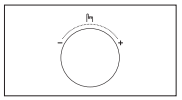
Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

Функция автоматической экономии энергии
Если во время настройки или временной остановки не выбрано никакой функции, через 25 минут действие отменяется и будут отображены часы. Лампочка духовки выключится через пять минут, если дверца духовки открыта.

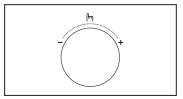
1. Нажмите кнопку **Часы** (🕘).



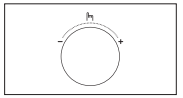
2. Для установки способа отображения времени поверните **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. (12 Ч или 24 Ч)



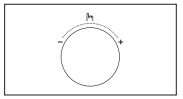
3. Для завершения настройки нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



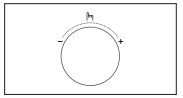
4. Для установки значения часов поверните **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



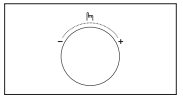
5. Нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



6. Для установки значения минут поверните **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



7. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы часы начали работать.



Результат. Индикация времени отображается, когда печь не используется.

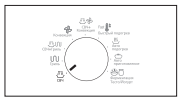
ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

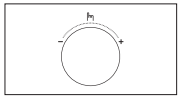
Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

1. Поверните **Переключатель «Выбор режима»** в положение режима **СВЧ** (⏦).



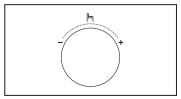
Результат: Дисплей показывает следующую информацию: ⏦ (режим СВЧ)

2. Поворачивайте **Переключатель «Многофункциональный выбор»** до отображения нужного уровня мощности. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить уровень мощности.



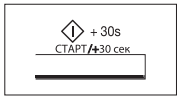
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 15 2014-07-16 4:20:57

3. Установите время приготовления, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



Результат: Отобразится время приготовления.

4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀).



Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовление пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия.

- Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **Переключатель «Многофункциональный выбор»** один раз.
Чтобы изменить уровень мощности во время приготовления, поверните **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.

Быстрый старт:

Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **СТАРТ/+30сек** (⏀) 1 раз для каждой установки дополнительных 30 секунд для приготовления. Печь начинает работать немедленно.

УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть 6 уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

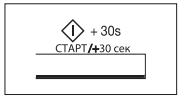
Если выбран…	Время приготовления будет…
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **+30с**, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

- В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить оставшееся время приготовления

Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀) по одному разу для каждых 30 секунд, которые необходимо добавить.



- Пример. Чтобы добавить 3 минуты, нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀) 6 раз.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

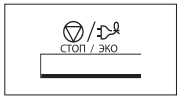
- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления…	Выполните следующее
Временно	Временно : Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку Стоп. **Результат:** Приготовление будет остановлено. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀).
Полностью	Полностью: Нажмите кнопку Стоп один раз. **Результат:** Приготовление будет остановлено. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **Стоп/Эко** (▽/Эко) еще раз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 16 2014-07-16 4:20:58

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.



- Нажмите кнопку **Энергосбережения** (⏀/ⓔ).
  Результат: Дисплей выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **Энергосбережение** (⏀/ⓔ), после этого на дисплее отображается текущее время. Печь готова к использованию.

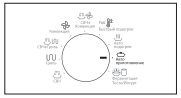
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме **Автоматическое приготовление** (🍲) имеются/предоставляются 10 запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом ручки круговой шкалы.

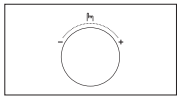
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

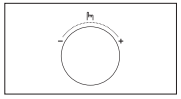
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Автоматическое приготовление** (🍲).



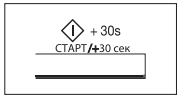
2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



3. Задайте размер порции, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (ⓘ).
Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.



- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице представлено 10 программ **Автоматического приготовления**, количественные характеристики, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 4 работают в режиме “СВЧ”. Программы 5 и 6 работают в комбинированном режиме “СВЧ + Гриль”. Программы 7 и 8 работают в комбинированном режиме “СВЧ + конвекция”. Программы 9-10 работают в режиме конвекции. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	**Белый рис**	150-200 200-250	5-10	Взвесьте пропаренный белый рис и добавьте двойное количество холодной воды. Пример. При приготовлении 0,25 кг риса, добавьте пол литра холодной воды. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.
2	**Брокколи**	200-250 300-350 400-450 500-550	1-2	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды на 200-250 г, 45 мл (3 ст. л.) на 300-450 г или 60-75 мл (4-5 ст. л.) на 500-550 г. Помешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 17 2014-07-16 4:20:58

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
3	**Нашинкованная морков**	100-150 200-250 300-350	1-2	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды на 200-250 г овощей или 45 мл (3 столовые ложки) на 300-350 г. Эта программа подходит для цветной капусты
4	**Очищенный картофель**	300-350 400-450 500-550 600-650	3	Вымойте и очистите картофель, нарежьте на половинки и положите в стеклянную чашу с крышкой. Добавьте 15-30 мл воды (1-2 столовые ложки). Перемешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления.
5	**Картофель в мундире**	200 400 600	5	Для выпекания используйте картофель размером 200 г. Проколите кожицу и поставьте на нижнюю полку.
6	**Жаркое из рыбы**	200-300 (1) 400-500 (2)	3	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
7	**Рыбное филе**	200-300 400-500	2	Равномерно расположите филе рыбы, например семги, на верхней полке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
8	**Жаркое из говядины/ телятины**	1000-1100 1200-1300	10-15	Смажьте мясо растительным маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Положите мясо на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда раздастся звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.
9	**Пирог**	450-550	10	Сначала запустите программу. Отобразится значок “ПОДОГРЕВ”, это означает, что печь разогревается. Затем выложите тесто на бумагу для выпечки в круглую черную металлическую форму (диаметром 26 см). Поставьте форму на нижнюю полку после звукового сигнала.
10	**Кекс**	250-300	-	Сначала запустите программу. Отобразится значок “ПОДОГРЕВ”, это означает, что печь разогревается. Затем влейте тесто в 6-8 бумажных или силиконовых формочек для выпечки кексов и поставьте на нижнюю полку. Поставьте на полку после звукового сигнала.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 18 2014-07-16 4:20:58

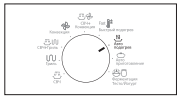
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

6 функций режима **Автоматический разогрев** (♨) предоставляют 4 запрограммированных по времени варианта разогрева. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом ручки круговой шкалы.

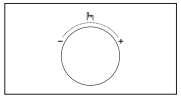
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

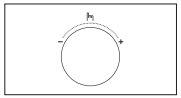
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Автоматический разогрев** (♨).



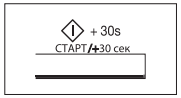
2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



3. Задайте размер порции, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀).



Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

В следующей таблице представлено 6 программ **Автоматического разогрева**, количественные характеристики, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 3 работают в режиме “СВЧ”. Программы 4-6 работают в комбинированном режиме СВЧ, гриля и конвекции.

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Готовое блюдо	300-350 400-450	2-3	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2	Суп/Соус	200-250 300-350 400-450	2-3	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3	Мини-равиоли	200-250 300-350	3	Поместите охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковую емкость, не пропускающую микроволны, и поставьте ее в центр вращающегося подноса. Проколите пленку, в которую обернут готовый к употреблению продукт, или накройте пластиковую емкость липкой пленкой для микроволновых печей. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки. Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши с подливкой.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 19 2014-07-16 4:20:59

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
4	**Замороженные кусочки пиццы**	100-150 250-300	-	Поставьте замороженное блюдо на нижнюю полку.
5	**Замороженные куриные крылышки**	200-250 300-350 400-450	2	Положите замороженные готовые к употреблению куриные крылышки или ножки (предварительно разогретые и приправленные специями) на высокую металлическую подставку кожицей вниз. Разместите их по окружности, оставив центр свободным. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
6	**Замороженный хлеб**	100-150 (2 шт.) 200-250 (4 шт.) 300-350 (6 шт.)	3-5	Рекомендуется предварительно прогревать печь до 180 °C в течение 5 минут в режиме конвекции. Выложите 2-6 замороженных булочек (-18 °C) в кружок на низкую подставку. Эта программа подходит для замороженной выпечки небольшого размера, такой как булочки, хлеб чиабатта и маленького багета.

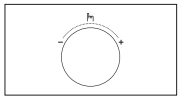
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДЖАРИВАНИЕ БЕЗ МАСЛА

В режиме **Поджаривание без масла** (🍗) имеются/предоставляются 10 запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Вы можете настроить режим приготовления "поджаривание без масла", нажав кнопку "поджаривание без масла".
Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

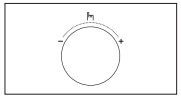
ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

1. Нажмите кнопку **Поджаривание без масла** (🍗).

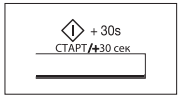
2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



3. Задайте размер порции, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀).



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 20 2014-07-16 4:20:59

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ПОДЖАРИВАНИЕ БЕЗ МАСЛА

В следующей таблице представлены 10 программ **Поджаривание без масла**. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Вам потребуется меньше масла по сравнению с поджариванием на сковороде, а результат приготовления бедт потрясающим. Программы работают в комбинированном режиме конвекции, верхнего нагрева и энергии СВЧ.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	**Замороженный картофель**	300-350 450-500	-	Равномерно разложите замороженный картофель на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на высокую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку «Start» (Старт), чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу).
2	**Замороженные креветки**	200-250 300-350	-	Равномерно разложите на тарелке замороженные креветки в панировке для приготовления в печи. Поставьте тарелку на нижнюю полку.
3	**Замороженные куриные наггетсы**	200-250 350-400	-	Равномерно разложите на тарелке замороженные наггетсы для приготовления в печи. Поставьте тарелку на нижнюю полку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете блюдо, печь продолжит работу).
4	**Замороженные картофельные крокеты**	200-250 300-350	-	Равномерно разложите на тарелке замороженные картофельные крокеты для приготовления в печи. Поставьте тарелку на нижнюю полку.
5	**Замороженные мини спринг роллы**	200-250 350-400	-	Равномерно разложите на тарелке замороженные фаршированные блинчики для приготовления в печи. Поставьте тарелку на нижнюю полку.
6	**Картофель фри**	300-350 450-500	1-2	Рекомендуется предварительно разогреть печь до 200 °C, используя функцию быстрого предварительного разогрева. Возьмите твердый или средней твердости картофель и вымойте его. Очистите картофель и нарежьте его палочками толщиной 10x10 мм. Замочите в холодной воде на 30 мин. Высушите салфеткой, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла. Равномерно разложите на тарелке домашний картофель. Поставьте тарелку на нижнюю полку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете блюдо, печь продолжит работу).
7	**Катофель по-деревенски**	200-250 300-350 400-450	1-2	Вымойте картофель среднего размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите на тарелке срезанной стороной вниз. Поставьте тарелку на высокую подставку.

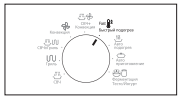
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 21 2014-07-16 4:20:59

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
8	**Куриные ножки**	200-250 300-350 400-450	1-2	Предварительно прогрейте печь в течение 3-4 минут, используя функцию гриля. Взвесьте куриные ножки, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку «Start» (Старт), чтобы продолжить приготовление.
9	**Кабачки ломтиками**	100-150 200-250	-	Предварительно прогрейте печь в течение 3-4 минут, используя функцию гриля. Промойте и нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 5 г оливкового масла и посыпьте специями. Равномерно разложите ломтики на тефлоновой тарелке и поставьте ее на высокую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку «Start» (Старт), чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу).
10	**1/2 Яблока**	300-350 400-450	-	Промойте яблоки и выньте из них сердцевину (каждое по 150 г). Разрежьте их горизонтально пополам. Разложите дольки на тарелке срезанной стороной вниз, добавьте начинку, например, изюм или тертый миндаль. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления подавайте с ванильным мороженым.

БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

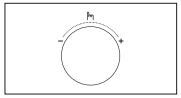
При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается.
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение **Быстрый прогрев** (Fast).

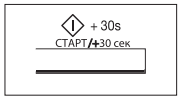


Результат: дисплей показывает следующую информацию:
200 °C (температура)

2. Установите температуру, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.
(Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀).



Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.

- При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
- Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.

Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 22 2014-07-16 4:20:59

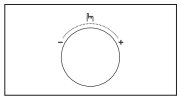
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Режим **быстрой разморозки** продуктов позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

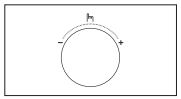
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи. Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка**.

2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



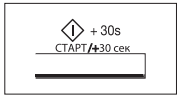
3. Задайте размер порции, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** ().

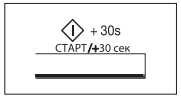
Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Снова нажмите кнопку **Старт/+30с** (), чтобы завершить размораживание.

Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

В приведенной ниже таблице указаны различные программы **Быстрая разморозка**, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Мясо	200-1500	20-90	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	200-1500	20-90	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
3	Рыба	200-1500	20-80	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 23 2014-07-16 4:20:59

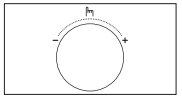
Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
4	**Хлеб/Пирог**	125-1000	10-60	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	**Фрукты**	100-600	5-20	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ

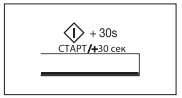
В режиме ферментации имеется/предоставляется пять запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете настроить категорию автоматической ферментации, нажав кнопку ферментации. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Автоматическая ферментация** (🍞).

2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



3. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀).



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 24 2014-07-16 4:21:00

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ

В следующей таблице представлена информация о том, как использовать автоматическую программу для подъема дрожжевого теста или приготовления йогурта.

Код		Блюдо	Размер порции (г)	Врем выдержки	Рекомендации
Расстойка теста	**1-1**	Тесто для пиццы	300-500	-	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте пленкой.
	1-2	Тесто для кексов	500-800	-	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте пленкой.
	1-3	Тесто для хлеба	600-900	-	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте пленкой.
Домашний йогурт	**2-1**	Маленькие порции	500	6 часов в морозильной камере	Равномерно распределите 150 г йогурта в 5 керамических чашек или маленьких стеклянных баночек (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко для долгого хранения (комнатной температуры; 3,5% жирности). Накройте каждую пленкой для микроволновой печи и поставьте кругом на вращающемся подносе.
	2-2	Большая чаша	500	6 часов в морозильной камере	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; 3,5% жирности). Влейте в большую стеклянную чашу. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос.

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ CE118PPT)

Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.
Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:

Чаша Вставной лоток Крышка

Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Не использовать:
  - для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира,
  - с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.
- Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.
- Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
- Некоторая продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 25 2014-07-16 4:21:00

РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

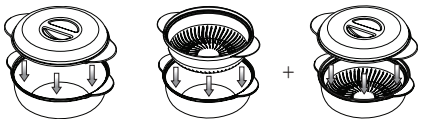
Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Блюдо	Порция	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 куска)	900 Вт	5-6	1-2	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.				
Свежие овощи	300 г	900 Вт	4-5	1-2	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Замороженные овощи.	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.				
Рис	250 г	900 Вт	15-18	5-10	Чаша + Крышка
	Инструкции Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.				
Картофель в мундире	500 г	900 Вт	7-8	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Рагу (охлажденное)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Чаша + Крышка
	Инструкции Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Суп (охлажденный)	400 г	900 Вт	3-4	1-2	Чаша + Крышка
	Инструкции Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Замороженный суп	400 г	900 Вт	8-10	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Замороженные булочки из дрожжевого теста с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой.				
Фруктовый компот	250 г	900 Вт	3-4	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой.				

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 26 2014-07-16 4:21:00

Обращение с пароваркой Сильный пар



Чаша + Крышка Чаша с лотком + Крышка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПАРУ ВРУЧНУЮ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ CE118PAE/CE118PE)

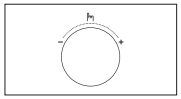
Используя пароварку Pro Steamer можно не только выполнять автоматическое приготовление на пару, но также применять ручное приготовление на пару в соответствии с таблицей ручного приготовления на пару справа. В описанной ниже процедуре поясняется, как выполнить ручное приготовление на пару.
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите пароварку Pro Steamer (с продуктами) в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

Тарелка пароварки/ Тефлоновая тарелка Паровой лоток Крышка из нержавеющей стали

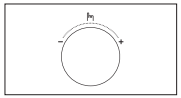
Использование емкости.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **СВЧ** (). При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить уровень мощности.

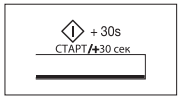
Результат: На дисплее отобразится индикация 900 ВТ (максимальная мощность для приготовления пищи): Выберите нужный уровень мощности, поворачивая **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. Установите уровень мощности (900 W), приведенный в руководстве по ручному приготовлению на пару на следующей странице.



2. Выберите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор** в нужное положение. Установите время приготовления в соответствии со временем, приведенном в приведенном в руководстве по ручному приготовлению на пару на следующей странице.



3. Нажмите кнопку **Старт/+30с** ().



Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.
1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

ВНИМАНИЕ

- Не используйте эту пароварку Pro Steamer с другими устройствами или моделями. Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Не используйте пароварку Pro Steamer, если в ней нет воды или пищи. Перед использованием пароварки Pro Steamer налейте в нее как минимум 500 мл воды. Если в пароварку налито менее 500 мл воды, блюдо может быть приготовлено не полностью. Кроме того, это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Соблюдайте осторожность при извлечении контейнера из пароварки Pro Steamer после приготовления блюда, так как контейнер очень горячий.
- Обязательно установите крышку пароварки Pro Steamer таким образом, чтобы она была вставлена в тарелку пароварки/тефлоновую тарелку. Если крышка и блюдо пароварки установлены без соблюдения инструкций, приведенных в руководстве пользователя, яйца или каштаны могут взорваться.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 27 2014-07-16 4:21:01

Очистка блюда пароварки/тефлоновой тарелки
Блюдо пароварки/тефлоновую тарелку следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

Внимание!
Не рекомендуется мыть блюдо пароварки/тефлоновую тарелку в посудомоечной машине.

Налейте 500 мл воды в тарелку пароварки Pro Steamer. Установите паровой лоток в тарелку, положите продукты на лоток и закройте крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку Pro Steamer на вращающийся поднос. Время приготовления зависит от размера, толщины и типа продуктов. При обработке паром тонких ломтиков или маленьких кусочков рекомендуется сократить время приготовления. При обработке паром толстых или больших кусков продуктов можно увеличить время. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при приготовлении пищи на пару.

Свежие продукты	Порция (г)	Холодная вода (мл)	Мощность (ВТ)	Время (мин.)	Инструкции
брокколи, соцветия	400	500	900	12-18	Промойте и почистите брокколи. Порежьте на соцветия одинакового размера. Равномерно распределите соцветия на паровом лотке.
Морковь	400	500	900	15-20	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Распределите ломтики на паровом лотке.
Цветная капуста, целая	600	500	900	20-25	Почистите целую цветную капусту и поместите ее на паровой лоток.
Початок кукурузы	400 (2 шт.)	500	900	23-28	Промойте и почистите початок кукурузы. Разложите початки кукурузы рядами на паровом лотке.
Кабачки	400	500	900	10-15	Промойте кабачки и порежьте их ломтиками примерно одинакового размера. Равномерно распределите ломтики на паровом лотке.
Замороженная овощная смесь	400	500	900	18-23	Равномерно распределите на паровом лотке замороженную смесь овощей (-18 °C), например брокколи, цветную капусту, порезанную морковь.
Картофель (небольшие клубни)	500	500	900	25-30	Промойте и очистите картофель, проколите кожицу вилкой. Равномерно разместите целый картофель на паровом лотке.
Яблоки	800 (4 яблока)	500	900	15-20	Промойте яблоки и выньте из них сердцевину. Разложите яблоки рядами на паровом лотке.
Яйца	4-6 яйца	500	900	15-20	Проколите 4-6 свежих яиц среднего размера и поместите их в небольшие углубления на паровом лотке. После приготовления оставьте яйца накрытыми на 2-5 минут.
Голубые креветки	250 (5-6 шт.)	500	900	10-15	Сбрызните голубые креветки лимонным соком (1-2 столовые ложки). Равномерно распределите их на паровом лотке.
Рыбное филе (треска, морской окунь)	500 (2-3 шт.)	500	900	12-17	Сбрызните филе рыбы лимонным соком (1-2 столовые ложки) и добавьте зелень и специи (например, розмарин). Равномерно распределите филе на паровом лотке.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 28 2014-07-16 4:21:02

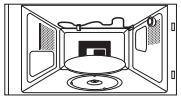
Свежие продукты	Порция (г)	Холодная вода (мл)	Мощность (ВТ)	Время (мин.)	Инструкции
Филе куриной грудки	400 (2 филе)	500	900	20-25	Промойте и почистите филе куриной грудки. Разложите филе куриной грудки рядами на паровом лотке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ

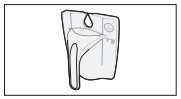
Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи.
После использования функции очистки паром можно легко почистить внутреннюю камеру печи.

- Используйте эту функцию только после того, как печь полностью остынет. (до комнатной температуры)
- Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

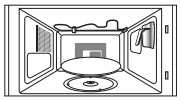
1. Откройте дверцу.



2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внешней стенке контейнера.



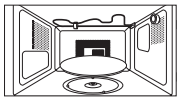
3. Прикрепите контейнер с водой к правой стенке печи.



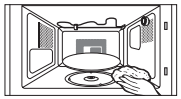
4. Закройте дверцу.

5. Нажмите кнопку **Очистка паром** ( ).
(Во время очистки паром освещение в печи не работает.)

6. Откройте дверцу.



7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем. Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой полотенцем.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
- Контейнер с водой может использоваться только в режиме **очистки** паром.
- При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, так как он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

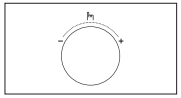
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме **Сенсорного приготовления** ( ) имеется/предоставляется 8 запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Категорию сенсорного приготовления можно задать поворотом кругового переключателя. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

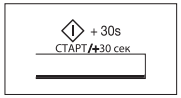
Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

1. Нажмите кнопку **Сенсорное приготовление** ( ).

2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



3. Нажмите кнопку **Старт/+30с** ( ).
Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:
1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.



Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Если внутренняя температура превышает 60 °C, на дисплее появится индикация «hot» (горячая) и охлаждающий вентилятор включится на 3 минуты. Использование кнопки сенсорного приготовления временно недоступно, пока печь не остынет до необходимой температуры, соответствующей безопасному режиму сенсора.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 29 2014-07-16 4:21:02

Если во время этой операции будет открыта дверца печи или нажата кнопка Стоп, на дисплее отобразится сообщение об ошибке «E-15». При этом повторно нажмите кнопку Стоп; сообщение об ошибке «E-15» перестанет отображаться.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице приведено 8 программ режима сенсорного приготовления. В ней указаны рекомендуемый общий вес, время выдержки после приготовления и соответствующие рекомендации. После включения программы время приготовления и уровни мощности вычисляются автоматически. Для вашего удобства процесс приготовления управляется сенсорной системой. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	**Напитки** (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150-250 г (1 чашка или 1 кружка)	1-2	Налейте жидкость (комнатной температуры) в керамическую чашку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Поставьте в центр вращающегося подноса. Оставьте постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
2	**Брокколи**	200-500 г	1-2	Промойте и почистите овощи, например брокколи, и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл воды (2-3 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для брокколи, а также ломтиков цуккини, баклажанов, тыквы и перца.
3	**Нашинкованная морковь**	200-500 г	1-2	Промойте и почистите овощи, например морковь, порежьте кружочками одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл воды (2-3 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для нарезанной моркови, а также для цветной капусты и брюквы.
4	**Картофель в мундире**	200-800 г	2-3	Промойте и очистите картофель, по 200 г. Смажьте оливковым маслом и проколите кожицу вилкой. Разложите по кругу на низкой подставке. Установите подставку на вращающийся поднос.
5	**Замороженная пицца**	300-500 г	-	Поставьте замороженную пиццу на низкую подставку.
6	**Замороженная лазанья**	400-600 г	3-4	Поместите замороженную лазанью на подходящее термостойкое блюдо. Поставьте блюдо на низкую подставку.
7	**Кусочки курицы**	400-700 г	2-3	Смажьте охлажденные куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски кожицей вниз на низкой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Start (Старт), чтобы продолжить приготовление.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 30 2014-07-16 4:21:03

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
8	**Жаркое из курицы**	1,0-1,2 кг	4-5	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру нижней подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Start (Старт), чтобы продолжить приготовление.

Инструкции по использованию режима автоматического сенсорного приготовления

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества газов, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи выделяются различные газы. Автоматический датчик определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя выделяемые из продуктов газы, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима сенсорного приготовления контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, выделяемые из продуктов газы будут определены автоматическим датчиком, когда контейнер наполнится паром.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.
- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или подрумянивающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.

Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления

- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Применяйте только контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил по необходимости.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Важная информация.

- Не отсоединяйте шнур питания после установки микроволновой печи и подключения к розетке электросети. Для достижения необходимых результатов на стабилизацию газового датчика требуется время.
- Не рекомендуется использовать функцию автоматического сенсорного приготовления для непрерывного приготовления блюд, например для приготовления одного блюда вслед за другим.
- Установите печь в хорошо проветриваемом помещении, чтобы устройство охлаждалось и к нему поступал воздух должным образом — это обеспечивает точность при работе датчика.
- Чтобы всегда добиваться желаемых результатов, не используйте автоматический датчик, если окружающая температура в помещении слишком высокая или низкая.
- Не используйте для очистки печи легкоиспаряющиеся чистящие средства. Образующийся при этом газ может повредить сенсор.
- Не устанавливайте печь рядом с источниками высокой влажности или устройствами, способствующими выделению газа, так как это препятствует правильной работе автоматического датчика.
- Всегда содержите в чистоте внутреннее пространство печи. Удалите все загрязнения влажной тканью. Данная печь предназначена только для бытового использования.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 31 2014-07-16 4:21:03

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Используя 6 предварительно заданных уровней, можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 200 °C. Максимальное время приготовления составляет 90 минут.

Инструкции по быстрому разогреву печи см. на стр. 22.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

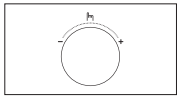
Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и вращающийся поднос установлен правильно. Откройте дверцу, поставьте поглотитель микроволн на низкую подставку, затем поставьте на вращающийся столик.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Конвекция** (֍).

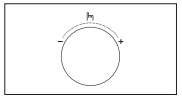
Результат: На дисплее отображается следующая информация:

֍ (режим конвекции)
200 °C (температура)

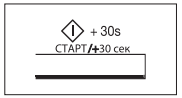
2. Для установки температуры поверните **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать значение температуры.
(Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Установите время приготовления, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀).



Результат: Начнется приготовление блюда.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

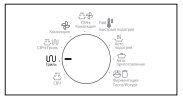
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.

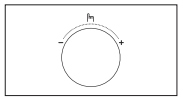
2. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Гриль** (ᔓ).



Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
ᔓ (режим гриля)

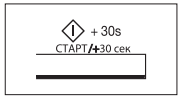
- Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время работы гриля, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀).

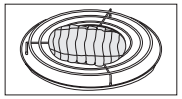


Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 32 2014-07-16 4:21:04

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.

Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 35.

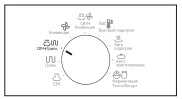
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

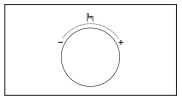
ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

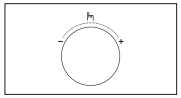
Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



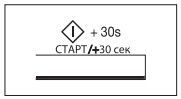
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **СВЧ +Гриль** ( ).
   Результат: На дисплее отображается следующая информация:
   - (комбинированный режим СВЧ и гриля)
   - 600 Вт (выходная мощность)



2. Выберите необходимый уровень мощности, поворачивая **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300 Вт). При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить уровень мощности.
   - Температуру гриля настроить нельзя.



3. Установите время приготовления, повернув **переключатель «Многофункциональный выбор»**.
   - Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** ( ).
   Результат:
   - Начинается приготовление в комбинированном режиме.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.

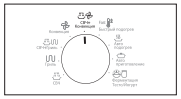
В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете низкую подставку.

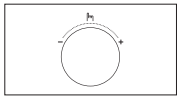
Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.



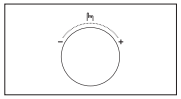
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **СВЧ + Конвекция** ( ).
   Результат: на дисплее отображается следующая информация:
   - (комбинированный режим СВЧ+конвекции)
   - 600 Вт (выходная мощность)
   - 200 °C (температура)

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 33 2014-07-16 4:21:04

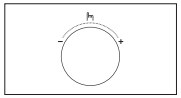
2. Выберите необходимый уровень мощности, поворачивая **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт). При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить уровень мощности.



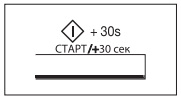
3. Установите температуру, повернув **переключатель «Многофункциональный выбор»**. (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить температуру.



4. Установите время приготовления, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.
   - Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



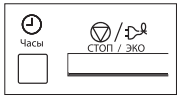
5. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏀).
   Результат:
   - Начинается приготовление в комбинированном режиме.
   - Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



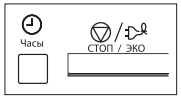
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

1. Нажмите кнопку **Часы (🕘)** и кнопку **Стоп/Отмена/Эко** (▽/⇨) и удерживайте их одну секунду.
   Результат :
   - Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
   - На дисплее отобразится "🔒".



2. Чтобы разблокировать печь, нажмите кнопку **Часы** (🕘) и кнопку **Стоп/Отмена/Эко** (▽/⇨) и удерживайте их одну секунду.
   Результат: Печью можно пользоваться как обычно.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

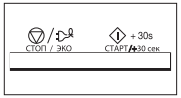
Завершив чистку, нажмите кнопку **Устранение запаха** (⇩). Раздастся 4 звуковых сигнала.

- Время процедуры удаления запаха - 5 минут.
- Можно настроить время работы функции **Устранение запаха**, нажав кнопку **+30с**.
- Максимальное время процедуры удаления запаха — 15 минут.

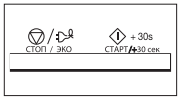
ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопки **Старт/+30с** (⏀) и **Стоп/Отмена/Эко** (▽/⇨) одновременно (удерживайте их около двух секунд).
   Результат: Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, повторно нажмите кнопки **Старт/+30с** (⏀) и **Стоп/Отмена/Эко** (▽/⇨) одновременно (удерживайте их около двух секунд).
   Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 34 2014-07-16 4:21:05

руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется ✓✗ : Использовать с осторожностью ✗ : Не рекомендуется

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 35 2014-07-16 4:21:05

рекомендации по приготовлению

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 36 2014-07-16 4:21:05

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. Накройте на время выдержки на 3 минуты.

Совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 37 2014-07-16 4:21:05

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой - в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.
Примечание. За время приготовления рис может впитать не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	15-16	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375 г		17½-18½		Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	20-21	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375 г		22-23		Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки
Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание
Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Дополнительные указания см. в таблицах.
В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки
При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.
Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.
Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 38 2014-07-16 4:21:05

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура продукта: от 30 до 40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 - друг напротив друга, 3 - по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 39 2014-07-16 4:21:05

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 40 2014-07-16 4:21:05

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	250 г 500 г	6-7 8-13	15-30	Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 41 2014-07-16 4:21:05

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-5 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для гриля:
Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.
При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи предлагаются 3 комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ + гриль»:
Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.
При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.
Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3-4	2-3	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.
Жареные помидоры	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 42 2014-07-16 4:21:06

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	10-12	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.
Картофель/ овощи для запекания (охлажденные)	450 г	450 Вт + Гриль	10-12	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9-11	8-10	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная курица	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	18-23	Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Положите в жаропрочное блюдо и поставьте на низкую полку. После приготовления дайте постоять 5 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	6-7	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите 2 рыбы бок о бок (головы напротив хвостов) на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух. Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать. В данном режиме работает верхний нагревательный элемент.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции: Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции: В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, также как и фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления пищи в режиме СВЧ + Конвекция: Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе “СВЧ + Гриль”.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 43 2014-07-16 4:21:06

Пища для приготовления в режиме СВЧ + Конвекция: Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих и замороженных продуктов

С помощью функции автоматического разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИЦЦА					
Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	450 Вт + 200 °C	13-15	-	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ					
Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	18-23	-	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО					
Жаркое из говядины/ Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Смажьте говядину/ баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + 200 °C	17-22	13-17	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.
ХЛЕБ					
Булочки свежевы-печенные	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 200 °C	8-10	-	Положите охлажденный багет на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпечки дайте полежать 2-3 минуты.
ТОРТ					
Мраморный пирог (сырое тесто)	500 г	Только 180 °C	38-43	-	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Пирожки (сырое тесто)	12 x 28 г	Только 160 °C	28-33	-	Равномерно заполните бумажные чашки сырым тестом и поставьте тарелку на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Печенье (из сырого теста)	200-250 г	Только 200 °C	15-20	-	Положите круассаны из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 44 2014-07-16 4:21:06

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

устранение неисправностей и коды ошибок

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- Световые блики на дверце и корпусе.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (⏀).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли (⏀) кнопка?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 45 2014-07-16 4:21:06

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Ознакомьтесь со следующими сведениями;

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

КОД ОШИБКИ

Выводится сообщение "SE"

- Сообщение “SE” означает, что необходимо очистить кнопки и проверить, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Появляется сообщение: «E-15»

- Если во время этой операции сенсорного приготовления будет открыта дверца печи или нажата кнопка Стоп, на дисплее отобразится сообщение об ошибке «E-15». При этом повторно нажмите кнопку Стоп; сообщение об ошибке «E-15» перестанет отображаться.

Отображается другое сообщение об ошибке. Свяжитесь с центром обслуживания клиентов SAMSUNG.

технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	CE118P*, CE118P**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная	2900 Вт
Микроволновая печь	1400 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1500 Вт
Конвекция (нагревательный элемент)	Макс. 2100 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт - 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Габариты (Ш x Г x В)	
Внешние	523 x 491 x 309 мм
Внутренняя камера печи	373 x 370 x 233 мм
Объем	32 литра
Вес	
Нетто	19,0 кг. прибл.

※ оборудование класса I

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 46 2014-07-16 4:21:06

ЗАМЕТКИ

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ЗАМЕТКИ

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_RU.indd 48 2014-07-16 4:21:06

CE118P*
CE118P**

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть МОЖЛИВОСТІ

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

SAMSUNG

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 1 2014-07-16 4:44:37

інформація з техніки безпеки

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

	Попередження; небезпека пожежі		Попередження; гаряча поверхня
	Попередження; електрика		Попередження; вибухонебезпечна речовина
	НЕ намагайтеся виконати цю дію.		НЕ торкайтесь.
	НЕ розбирайте виріб.		Чітко дотримуйтеся вказівок.
	Вийміть штепсель із розетки.		Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.		Примітка
	Важлива інформація		

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція мікрохвиль)

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
- Цей пристрій призначено лише для побутового використання.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 2 2014-07-16 4:44:37

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише від 8 років і під наглядом дорослих.
- Використовуйте лише кухонне приладдя, призначене для використання у мікрохвильових печах.
- Підігріваючи їжу в пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.
- Мікрохвильову піч призначено для підігрівання їжі та напоїв. Висушування їжі чи одягу та нагрівання теплих підкладок, тапочок, губок, мокрих тканин і подібних речей може призвести до травмування, загоряння чи виникнення пожежі.
- У разі появи диму вимкніть чи від'єднайте пристрій від електромережі. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі можливе бурхливе закипання із затримкою, тому необхідно обережно поводитися із наповненим рідиною посудом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб запобігти опікам, вміст пляшечок для годування і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
- Не можна підігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі та цілі круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.
- Піч необхідно регулярно чистити та видаляти з неї залишки продуктів.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 3 2014-07-16 4:44:37

- Якщо не дбати про чистоту печі, можливе пошкодження поверхні, що може призвести до скорочення терміну служби печі та виникнення небезпечної ситуації.
- Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець із належною кваліфікацією.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини чи іншу їжу не можна підігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
- Пристрій не можна чистити струменем води.
- Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
- Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.
- Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
- Мікрохвильову піч потрібно розташовувати так, щоб можна було легко досягнути до розетки.
- Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція печі) – Додатково

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
- Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з елементами нагрівання всередині пристрою.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 4 2014-07-16 4:44:38

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не допускайте малих дітей до пристрою.

Не можна використовувати пароочисник.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його доступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Тримайте пристрій і його кабель подалі від дітей до 8 років.

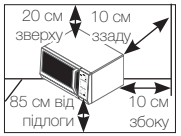
Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає усі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання. Пристрої класу B призначено для побутового використання та в установах, безпосередньо під'єднаних до електромережі з низькою напругою, яка використовується у жилих будинках.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 5 2014-07-16 4:44:38

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.



1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі задля нормальної вентиляції.
2. Вийміть з печі всі пакувальні матеріали.
3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Перевірте, чи скляна тарілка вільно обертається (лише для моделі зі скляною тарілкою).
4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець зі належною кваліфікацією. З міркувань безпеки вставляйте кабель у заземлену розетку змінного струму.
- Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляну тарілку та роликову опору (лише для моделі зі скляною тарілкою)

- **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 6 2014-07-16 4:44:38

3. Щоб почистити пристрій від засохлих часточок їжі та усунути запах, поставте чашку з розведеним лимонним соком у піч і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.

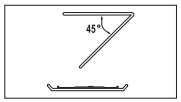
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі відразу після кожного використання за допомогою м'якого миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте мікрохвильовій печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45 °, а тоді чистити його.
(Лише для моделі з обертовим нагрівачем)



ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

НІКОЛИ не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 7 2014-07-16 4:44:38

З міркувань безпеки не можна заміняти лампочку самостійно. З питанням отримання послуг спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування клієнтів компанії Samsung.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише спеціаліст може змінювати або ремонтувати пристрій.	✓	✓	✓	✓
Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✓	✓	✓	✓
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✓	✓	✓	✓
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✓	✓		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓
Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✓	✓	✓	✓

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 8 2014-07-16 4:44:40

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✓	✓	✓	✓
Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✓
Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✓			✓

⚠ УВАГА				
Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓		✓	✓
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓		✓	✓
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		
Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✓	✓
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✓		✓	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✓	
Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✓	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✓	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✓			✓
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✓		✓	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✓	✓	✓	

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 9 2014-07-16 4:44:41

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ (ЛИШЕ ФУНКЦІЯ МІКРОХВИЛЬ).

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Компанія Samsung стягуватиме плату за заміну приладдя чи усунення незначного дефекту, якщо пошкодження пристрою та/чи пошкодження приладдя або його втрата були спричинені користувачем. Ця умова стосується таких частин:

(а) дверцят із вм'ятинами, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;

(б) поламаної чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.

- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 10 2014-07-16 4:44:41

ЗМІСТ

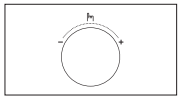
Короткий наочний посібник **11**
Функції печі **12**
Піч 12
Панель керування 13
Приладдя 13
Використання печі **14**
Як працює мікрохвильова піч 14
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально 15
Встановлення часу 15
Приготування/Розігрівання 15
Рівні потужності та регулювання часу 16
Регулювання часу приготування 16
Зупинка приготування їжі 16
Встановлення режиму заощадження електроенергії 17
Використання режиму автоматичного приготування 17
Використання програм автоматичного приготування 17
Використання режиму автоматичного розігрівання 19
Використання програм режиму автоматичного розігрівання 19
Використання режиму Slim Fry 20
Використання програм режиму Slim Fry 21
Швидке прогрівання печі 22
Використання режиму швидкого розмороження 23
Використання програм швидкого розмороження 23
Використання режиму автоматичної ферментації 24
Використання програм автоматичної ферментації 25
Довідник із приготування страв на парі (лише для моделі CE118PPT) 25
Використання ручного режиму приготування на парі (лише для моделей CE118PAE/CE118PE) 27
Використання режиму очищення парою 29
Використання режиму сенсорного приготування 29
Використання програм режиму сенсорного приготування 30
Приготування у режимі конвекції 32
Приготування в режимі гриля 32
Вибір приладдя 33
Поєднання мікрохвиль і гриля 33
Поєднання мікрохвиль і конвекції 33
Використання функції «блокування від дітей» 34
Використання функції усунення запахів 34
Вимкнення звукового сигналу 34
Посібник із вибору посуду **35**
Посібник із приготування їжі **36**
Усунення несправностей та коди помилок **45**
Усунення несправностей 45
Код помилки 46
Технічні характеристики **46**

короткий наочний посібник

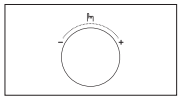
Щоб приготувати страву

1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму **мікрохвиль** (≋).

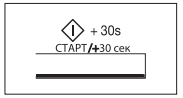
2. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, доки не відобразиться відповідний рівень потужності. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



4. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏀).

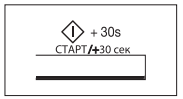


Результат: Почнеться приготування страви.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Щоб продовжити приготування на 30 секунд

Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **пуск/+30сек** (⏀) для кожних 30 секунд, які треба додати.

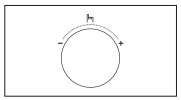


CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 11 2014-07-16 4:44:41

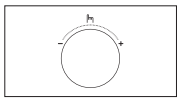
Щоб швидко розморозити продукти

1. Натисніть кнопку **швидкого розмороження** (❄).

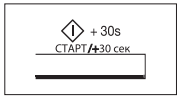
2. Встановіть категорію приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. Натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити потрібне налаштування.



3. Виберіть вагу, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



4. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏀).

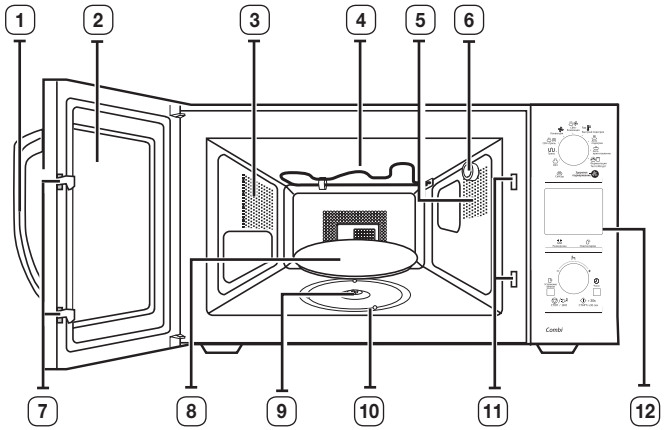


Результат: Почнеться розморожування.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

функції печі

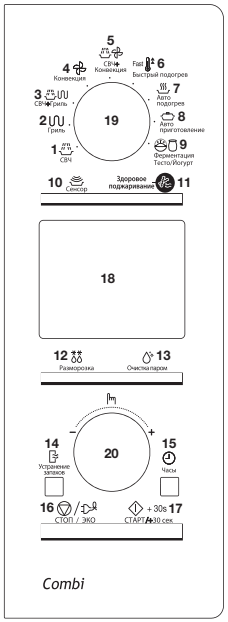
ПІЧ



1. РУЧКА ДВЕРЦЯТ
2. ДВЕРЦЯТА
3. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
4. НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ
5. ОСВІТЛЕННЯ
6. ТРИМАЧ ПОСУДИНИ ДЛЯ ВОДИ
7. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
8. СКЛЯНА ТАРІЛКА
9. МУФТА
10. РОЛИКОВА ОПОРА
11. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 12 2014-07-16 4:44:42

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



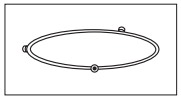
1. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ
2. РЕЖИМ ГРИЛЯ
3. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ+РЕЖИМ ГРИЛЯ
4. РЕЖИМ КОНВЕКЦІЇ
5. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ+РЕЖИМ КОНВЕКЦІЇ
6. РЕЖИМ ШВИДКОГО ПОПЕРЕДНЬОГО ПРОГРІВАННЯ
7. РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ
8. РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ
9. РЕЖИМ ФЕРМЕНТАЦІЇ (ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО + ЙОГУРТ)
10. КНОПКА РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ
11. КНОПКА РЕЖИМУ SLIM FRY
12. КНОПКА ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
13. КНОПКА РЕЖИМУ ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ
14. КНОПКА РЕЖИМУ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ
15. КНОПКА РЕЖИМУ ГОДИННИКА
16. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ/ ЕКО-РЕЖИМУ
17. КНОПКА «ПУСК/+30 СЕК»
18. ДИСПЛЕЙ
19. ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ
20. УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР ФУНКЦІЙ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

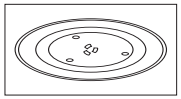
1. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



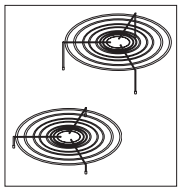
2. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб її центр був з'єднаний із муфтою.

   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



3. **Висока решітка, низька решітка**, які ставлять на скляну тарілку.

   Призначення: Металеву решітку можна використовувати для одночасного приготування 2 страв. Одну страву ставимо на скляну тарілку, іншу – на решітку. **Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля, в режимі конвекції та в комбінованому режимі.**

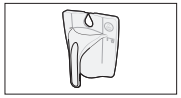


4. **Приготування на парі,** дивіться стор. від 25 до 29 (лише для моделі CE118PPT).

   Призначення : Використовуйте для цього режиму пластикову посудину для приготування на парі.

5. **Посудина для води для режиму чищення,** яка кріпиться з правого боку печі.

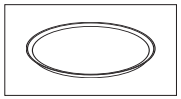
   Призначення: Посудина для води використовується для чищення печі.



Якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою піччю **НЕ можна**.

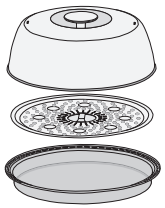
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 13 2014-07-16 4:44:42

6. **Тарілка для утворення хрусткої скоринки**, яку ставлять на скляну тарілку

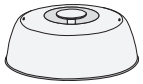


Призначення: Тарілка для утворення хрусткої скоринки використовується для того, щоб продукти краще підсмажувалися під час приготування страв у режимі мікрохвиль або у поєднанні з грилем, а також, щоб випічка та тісто для піци були більш хрусткими.

7. **Тарілка для утворення хрусткої скоринки та професійна пароварка**, які ставлять на скляну тарілку (лише для моделей CE118PAE/CE118PE).



Призначення: Професійна пароварка використовується для приготування страв зі скоринкою на парі. Ця тарілка використовується для кращого запікання їжі в режимі мікрохвиль або в режимі поєднання мікрохвиль та гриля, також вона допомагає зберегти тісто піци та випічки хрустким.



Кришка з нержавіючої сталі

Лоток для приготування на парі

Тарілка для приготування на парі / утворення хрусткої скоринки

використання печі

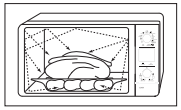
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору. Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі

1. Хвилі, що виробляються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.



2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.

3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
   - кількості та густини;
   - вмісту води;
   - початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).

Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовану страву до самої середини;
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 14 2014-07-16 4:44:43

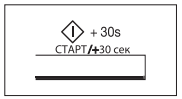
ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Усунення несправностей» на сторінці 45-46.

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 900 Вт), для того, щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку. Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.

Натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏀) і встановіть час роботи – 4 або 5 хвилин, натиснувши кнопку **пуск/+30сек** (⏀) потрібну кількість разів.



Результат: Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

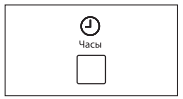
Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

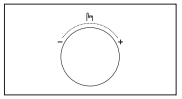
Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

Автоматична функція заощадження електроенергії
Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник. Індикатор печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

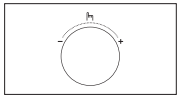
1. Натисніть кнопку **годинника** (🕘) .



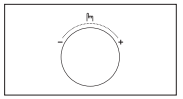
2. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити формат відображення часу (12-годинний чи 24-годинний).



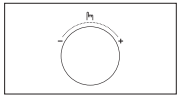
3. Натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб виконати налаштування.



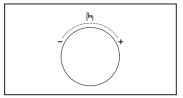
4. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити години.



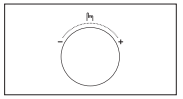
5. Натисніть **універсальний регулятор функцій**.



6. Повертайтеуніверсальний регулятор функцій**, щоб встановити хвилини**.



7. Коли відобразиться правильний час, натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб увімкнути годинник.



Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

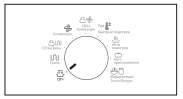
Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

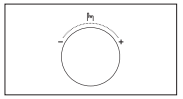
Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму **мікрохвиль** (〰).

Результат: На дисплеї з'являться такі символи: 〰 (режим мікрохвиль)

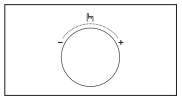


2. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, доки не відобразиться відповідний рівень потужності. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.



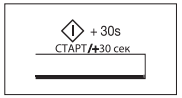
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 15 2014-07-16 4:44:44

3. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



Результат: Час приготування відображатиметься на дисплеї.

4. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏀).



Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться,

- чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме цифра «0».
  Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Щоб дізнатися поточний рівень потужності в камері печі, натисніть один раз **універсальний регулятор функцій**. Щоб змінити рівень потужності під час приготування, поверніть **універсальний регулятор функцій**.

Швидкий запуск

Щоб нагріти їжу за короткий час із використанням максимальної потужності (900 Вт), просто натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏀) по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ ТА РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосовувати затрати енергії та часу для приготування чи розігрівання їжі відповідно до її типу та об'єму. На вибір пропонуються 6 рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	900 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	50 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	20 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	11 %	100 Вт

Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

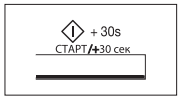
Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності	Зменшиться
Нижчий рівень потужності	Збільшиться

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Залишковий час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **+30сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

- Щоб перевірити стан готовності у будь-який момент, просто відкрийте дверцята.
- Збільшуйте залишковий час приготування за потреби.

Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏀) по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



- Наприклад. Щоб додати 3 хвилини, потрібно натиснути кнопку **пуск/+30сек** (⏀) 6 разів.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути продукт або помішати рідину;
- залишити страву на витримку.

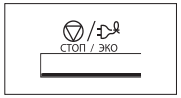
Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке...
Тимчасово	Тимчасово : відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку зупинки. **Результат:** приготування зупиниться. Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята та натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏀).
Остаточно	Остаточно: Натисніть кнопку зупинки один раз. **Результат:** приготування зупиниться. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **зупинки/еко-режиму** (▽/♲).

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 16 2014-07-16 4:44:44

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.

- Натисніть кнопку **енергозбереження** (⏻/🍃).
  Результат: Дисплей вимкнеться.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **енергозбереження** (⏻/🍃), тоді на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.



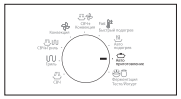
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Існує 10 програм **автоматичного приготування**(🍲), у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Щоб задати величину порції, поверніть круглий регулятор.

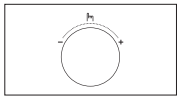
Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

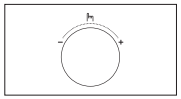
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму **автоматичного приготування** (🍲).



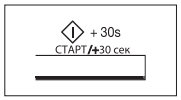
2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.



3. Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



4. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏻).
   Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.
   - Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці нижче представлено 10 програм режиму **автоматичного приготування**, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Програми від 1 до 4 працюють лише з використанням мікрохвиль. Програми 5 і 6 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль та гриля. Програми 7 і 8 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль та конвекції. Програми 9 і 10 працюють в режимі конвекції. Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	**Білий рис**	150-200 200-250	5-10	Зважте пропарений білий рис і додайте вдвічі більше холодної води. Наприклад: для приготування 0,25 кг рису потрібно додати ½ літри холодної води. Використовуйте посуд із термостійкого скла відповідного розміру з кришкою. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
2	**Броколі**	200-250 300-350 400-450 500-550	1-2	Зважте овочі, попередньо помивши, почистивши і нарізавши їх на однакові шматки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Для приготування 200-250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. л.) води, 300-450 г – 45 мл (3 ст. л.), а для 500-550 г продуктів – 60-75 мл (4-5 ст. л.) води. Добре перемішайте страву після завершення приготування. Готуючи більші кількості продуктів, перемішуйте страву один раз під час приготування.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 17 2014-07-16 4:44:44

Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
3	**Нарізана морква**	100-150 200-250 300-350	1-2	Зважте овочі, попередньо помивши, почистивши і нарізавши їх на однакові шматки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Для приготування 200-250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. л.) води, 300-350 г – 45 мл (3 ст. л.) води. Цю програму можна застосовувати для цвітної капусти.
4	**Почищена картопля**	300-350 400-450 500-550 600-650	3	Помийте і почистьте картоплю, розріжте її навпіл і покладіть у скляну посудину з кришкою. Додайте 15-30 мл (1-2 ст. л.) води. Після завершення приготування страви перемішайте її. Готуючи більші кількості продуктів, перемішуйте страву один раз під час приготування.
5	**Картопля «в мундирах»**	200 400 600	5	Для приготування використовуйте картоплини розміром 200 г кожна. Проколіть шкірку і покладіть картоплини на низьку решітку.
6	**Смажена риба**	200-300 (1) 400-500 (2)	3	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали.
7	**Філе риби**	200-300 400-500	2	Викладіть філе риби, наприклад лосося, рівномірно на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали.

Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
8	**Смажена яловичина/ смажена ягнятина**	1000-1100 1200-1300	10-15	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте спеціями (лише перець, солити слід після смаження). Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Після смаження та упродовж витримки м'ясо має бути загорнуте в алюмінієву фольгу.
9	**Бісквіт**	450-550	10	Спершу запустіть програму. На дисплеї буде відображатись індикація «HEAT» (РОЗІГРІВАННЯ), піч розігріватиметься. Тоді викладіть тісто у круглу форму для випікання з чорного металу, попередньо розстеливши папір для випікання на дно (діаметр 26 см). Після того, як пролунає звуковий сигнал, поставте форму на низьку решітку.
10	**Кекси**	250-300	-	Спершу запустіть програму. На дисплеї буде відображатись індикація «HEAT» (РОЗІГРІВАННЯ), піч розігріватиметься. Тоді викладіть тісто у 6-8 паперових чи силіконових ємностей для кексів і поставте їх на низьку решітку. Після того, як пролунає звуковий сигнал, встановіть решітку.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 18 2014-07-16 4:44:44

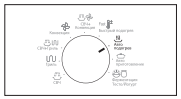
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ

Існує 6 програм **автоматичного розігрівання** (), у яких закладено 4 варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Щоб задати величину порції, поверніть круглий регулятор.

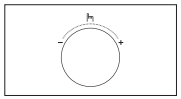
Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

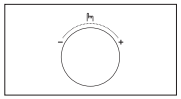
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму **автоматичного розігрівання** ().



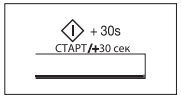
2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.



3. Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



4. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** ().



Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ

У таблиці нижче представлено 6 програм режиму **автоматичного розігрівання**, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Програми від 1 до 3 працюють лише з використанням мікрохвиль. Програми від 4 до 6 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль, гриля та конвекції.

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	**Готова страва (охолоджена)**	300-350 400-450	2-3	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).
2	**Суп (охолоджений)**	200-250 300-350 400-450	2-3	Налийте у глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час розігрівання. До і після витримки ретельно помішайте.
3	**Міні-равіолі (охолоджені)**	200-250 300-350	3	Покладіть готову охолоджену порцію міні-равіолі в пластмасову посудину, придатну для використання в мікрохвильових печах, та поставте в центр скляної тарілки. Проколіть обгортку готової страви або накрийте посудину зі стравою спеціальною плівкою. До і після витримки ретельно помішайте. Цю програму можна застосовувати як для равіолі, так і для локшини в соусі.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 19 2014-07-16 4:44:45

Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
4	**Заморожені міні-піци**	100-150 250-300	-	Поставте заморожені міні-піци на низьку решітку.
5	**Заморожені курячі крильця**	200-250 300-350 400-450	2	Розкладіть готові заморожені курячі крильця або невеликі ніжки (попередньо приготовані та приправлені) на високій металевій решітці шкіркою донизу. Розкладіть їх по колу, а середину залиште вільною. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали.
6	**Заморожені булочки**	100-150 (2 шт.) 200-250 (4 шт.) 300-350 (6 шт.)	3-5	Радимо прогріти піч до температури 180 °C протягом 5 хвилин роботи в режимі конвекції. Покладіть від 2 до 6 заморожених булочок (-18 °C) на низьку решітку. Ця програма підходить для замороженої випічки невеликого розміру: булочок, хліба чіабатта та невеликих багетів.

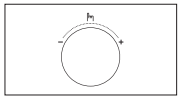
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ SLIM FRY

Існує 10 програм режиму **Slim Fry** (), у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
За допомогою кнопки Slim Fry виберіть категорію режиму Slim Fry.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

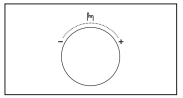
ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла. ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

1. Натисніть кнопку **SLIM FRY** ( ) .

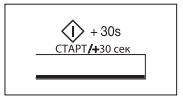
2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.



3. Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



4. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** ().



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 20 2014-07-16 4:44:45

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ РЕЖИМУ SLIM FRY

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для приготування страв у режимі **Slim Fry**. В ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ви використовуватимете менше олії, аніж під час смаження у фритюрниці, однак отримаєте кращий результат. Програми працюють у поєднанні з режимом конвекції, верхнім нагрівальним елементом та режимом мікрохвиль.

Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	**Заморожені шматки картоплі для приготування у печі**	300-350 450-500	-	Розкладіть заморожені чіпси рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати).
2	**Замороженні паніровані креветки**	200-250 300-350	-	Розкладіть заморожені паніровані креветки рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку.
3	**Замороженні шматки курки**	200-250 350-400	-	Розкладіть заморожені шматки курки рівномірно на на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати).
4	**Заморожені картопляні крокети**	200-250 300-350	-	Розкладіть заморожені картопляні крокети рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку.
5	**Заморожені міні-рулети**	200-250 350-400	-	Розкладіть заморожені міні-рулети рівномірно на на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку.
6	**Картопля фрі в домашніх умовах**	300-350 450-500	1-2	Рекомендовано розігріти піч до температури 200 °C за допомогою функції попереднього прогрівання. Візьміть тверду картоплю середнього розміру і помийте її. Почистьте картоплю і наріжте соломкою товщиною 10 x 10 мм. Замочіть у холодній воді (на 30 хвилин). Витріть її рушником, зважте і змастіть 5 г оливкової олії. Розкладіть картоплю фрі рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати).
7	**Картопляні дольки**	200-250 300-350 400-450	1-2	Помийте картоплю середнього розміру і наріжте її дольками. Полийте олією і додайте спецій. Покладіть її на тарілку для утворення хрусткої скоринки розрізаною стороною донизу. Поставте тарілку на високу решітку.

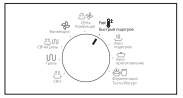
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 21 2014-07-16 4:44:45

Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
8	**Лапки**	200-250 300-350 400-450	1-2	Попередньо прогрійте гриль протягом 3-4 хвилин. Зважте ніжки, змастіть олією і посипте спеціями. Викладіть їх рівномірно на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Піч зупинить процес приготування. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
9	**Нарізані кабачки**	100-150 200-250	-	Попередньо прогрійте гриль протягом 3-4 хвилин. Помийте і наріжте кабачки. Змастіть 5 г оливкової олії і додайте спеції. Викладіть шматки рівномірно на тарілку для утворення хрусткої скоринки і поставте тарілку на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати).
10	**Половинки яблук**	300-350 400-450	-	Помийте яблука і виріжте серцевинки (кожне 150 г). Розріжте навпіл по горизонталі. Покладіть їх на тарілку для утворення хрусткої скоринки розрізаною стороною донизу, додайте начинку, наприклад родзинки або тертий мигдаль. Поставте тарілку на низьку решітку. Після приготування подавайте з ванільним морозивом.

ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ ПЕЧІ

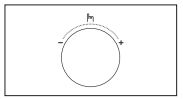
Для приготування їжі у режимі конвекції рекомендовано попередньо прогріти піч до відповідної температури перед тим, як ставити у неї продукти. Піч досягає вказаної температури і підтримує її приблизно 10 хвилин, а потім піч автоматично вимикається.
Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у правильному положенні для потрібного вам типу приготування.

1. Встановіть **перемикач режимів** у положення **режиму швидкого попереднього прогрівання** (Fast).

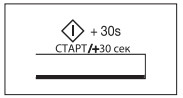


Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
200 °C (температура)

2. Встановіть температуру, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.
(Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏀).



Результат: Піч розігрівається до потрібної температури.
- Після досягнення визначеного рівня температури 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.
- Після 10 хвилин 4 рази лунає звуковий сигнал, і піч припиняє роботу.

Коли внутрішня температура досягає визначеного рівня, 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 22 2014-07-16 4:44:45

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

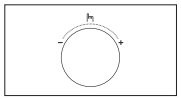
Режим **швидкого розморожування** (❄❄) дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб, кондитерські вироби та фрукти. Час розморожування та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

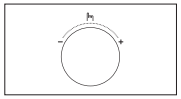
Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **швидкого розморожування** (❄❄).

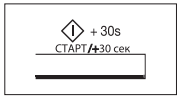
2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.



3. Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



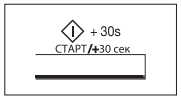
4. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏀).



Результат:

- Почнеться процес розморожування.
- Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.

5. Щоб завершити розморожування, знову натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏀).



Результат: Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Таблиця нижче містить перелік різних програм **швидкого розморожування** (❄❄) із зазначенням ваги продуктів, часу витримки та відповідних рекомендацій. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м'ясо, птицю та рибу на пласку скляну або керамічну тарілку, хліб і кондитерські вироби кладіть на кухонний папір.

Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	М'ясо	200-1500	20-90	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розморожування яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2	Птиця	200-1500	20-90	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розморожування як цілої курки, так і окремих її порцій.
3	Риба	200-1500	20-80	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розморожування як цілої риби, так і філейних шматків.

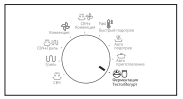
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 23 2014-07-16 4:44:46

Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
4	Хліб/ Випічка	125-1000	10-60	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Покладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом.
5	Фрукти	100-600	5-20	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

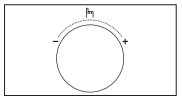
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОЇ ФЕРМЕНТАЦІЇ

Існує 5 програм автоматичної ферментації, у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. За допомогою кнопки режиму ферментації виберіть категорію режиму ферментації. Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

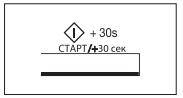
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму **автоматичної ферментації** ( ).



2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.



3. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** ( ).



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 24 2014-07-16 4:44:46

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ АВТОМАТИЧНОЇ ФЕРМЕНТАЦІЇ

У таблиці нижче подано відомості щодо автоматичних програм для того, щоб підросло дріжджове тісто, або для приготування йогурту.

Код		Страва	Розмір порції (г)	Час витримки	Рекомендації
Тісто	**1-1**	Тісто для піци	300-500	-	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте клейкою плівкою.
	1-2	Тісто для пирога	500-800	-	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте клейкою плівкою.
	1-3	Тісто для хліба	600-900	-	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте клейкою плівкою.
Домашній йогурт	**2-1**	Малі тарілки	500	6 годин у холодильнику	Розподіліть 150 г йогурту у 5 керамічних горнятах чи малих скляних глеках (по 30 г кожна). Додайте 100 мл молока у кожне горня. Використовуйте молоко тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5% жирності). Накрийте кожне горня плівкою і поставте по колу на скляну тарілку.
	2-2	Велика миска	500	6 годин у холодильнику	Змішайте 150 г натурального йогурту з 500 мл молока тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5% жирності). Рівномірно вилийте у велику скляну ємність. Накрийте плівкою і поставте на скляну тарілку.

ДОВІДНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА ПАРІ (ЛИШЕ ДЛЯ МОДЕЛІ CE118PPT)

Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.
Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів.
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:

Миска Внутрішній лоток Кришка

Усі частини витримують температуру від -20 °C до 140 °C.
Придатні для зберігання у морозильній камері. Можна використовувати як окремо, так і разом.

УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

- Не використовуйте:
  - для приготування страв із високим вмістом цукру або жиру,
  - у режимі гриля або в режимі розігрівання (обертання), чи на конфорці.
- Перед першим використанням помийте всі частини водою з милом.
- Про час приготування можна дізнатись з інструкцій у таблиці на наступній сторінці.

ОБСЛУГОВУВАННЯ.

- Пароварку можна мити в посудомийній машині.
- У разі миття руками використовуйте гарячу воду та миючий засіб. Не використовуйте абразивний матеріал.
- Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть змінити колір пластмаси. Це нормально і не є несправністю.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 25 2014-07-16 4:44:46

РОЗМОРОЖЕННЯ.

Покладіть заморожені продукти в миску, не накриваючи її кришкою. Рідина буде залишатись на дні миски та не пошкодить їжу.

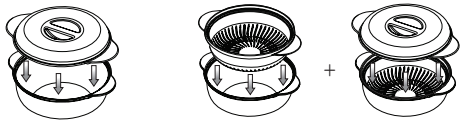
ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

Страва	Порція	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Артишок	300 г (1-2 шт.)	900 Вт	5-6	1-2	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки Помийте та почистьте артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте одну столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою.				
Свіжі овочі	300 г	900 Вт	4-5	1-2	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки Після миття, чищення та нарізання на шматки однакового розміру зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть лоток у миску. Розкладіть овочі на лотку. Додайте 2 столові ложки води. Накрийте кришкою.				
Заморожені овочі	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки Покладіть заморожені овочі в миску пароварки. Покладіть лоток у миску. Додайте 1 столову ложку води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте.				
Рис	250 г	900 Вт	15-18	5-10	Миска + кришка
	Вказівки Покладіть рис у миску пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис на 10 хвилин.				

Страва	Порція	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Картопля «в мундирах»	500 г	900 Вт	7-8	2-3	Миска + кришка
	Вказівки Зважте та помийте картоплю і покладіть її у миску пароварки. Додайте 3 столові ложки води. Накрийте кришкою.				
Рагу (охолоджене)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Миска + кришка
	Вказівки Покладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте.				
Суп (охолоджений)	400 г	900 Вт	3-4	1-2	Миска + кришка
	Вказівки Налийте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте.				
Заморожений суп	400 г	900 Вт	8-10	2-3	Миска + кришка
	Вказівки Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте.				
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Миска + кришка
	Вказівки Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1-2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою.				
Фруктовий компот	250 г	900 Вт	3-4	2-3	Миска + кришка
	Вказівки Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1-2 столові ложки води та 1-2 столові ложки цукру. Накрийте кришкою.				

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 26 2014-07-16 4:44:46

Поводження з посудом для приготування на парі



Миска + кришка Миска зі вставленим лотком + кришка

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

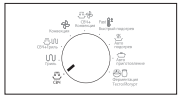
- Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пар, що виходить, може бути дуже гарячий.
- Після приготування у пароварці використовуйте кухонні рукавиці.

ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ (ЛИШЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ CE118PAE/CE118PE)

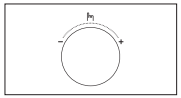
Професійну пароварку можна використовувати для приготування на парі як в автоматичному, так і в ручному режимі, дотримуючись вказівок наведеної далі таблиці для ручного приготування на парі.
Описана далі процедура пояснює, як правильно готувати з використанням пари в ручному режимі.
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Поставте пароварку (з продуктами) посередині скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

Використання посуду.

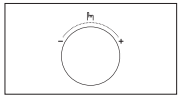
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму **мікрохвиль** (). Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.



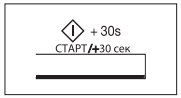
Результат: На дисплеї з'явиться індикація 900 Вт (максимальна потужність приготування).
Виберіть відповідний рівень потужності, повертаючи **універсальний регулятор функцій**, доки не відобразиться потрібне значення у Ватах.
Встановіть рівень потужності (900 Вт), вказаний у посібнику з приготування їжі парою на наступній сторінці.



2. Виберіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. Встановіть час приготування згідно вказівок посібника з приготування їжі на парі на наступній сторінці.



3. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** ().



Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.
1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

УВАГА

- Категорично заборонено використовувати професійну пароварку з іншими виробами чи моделями.
  Це може призвести до пожежі або непоправного пошкодження виробу.
- Не можна використовувати пароварку, якщо всередині немає води або страви. Перед використанням пароварки у неї необхідно залити принаймні 500 мл води. Якщо води менше, ніж 500 мл, страва може не до кінця проваритися або ж може статися загорання чи пристрою буде завдано непоправної шкоди.
- Приготовану страву слід виймати з пароварки дуже обережно, оскільки вона сильно нагрівається.
- Не забувайте пароварку кришкою так, щоби вона щільно прилягала до тарілки з набору. Яйця або каштани можуть лопнути, якщо кришку та тарілку не буде прилаштовано таким чином, як це вказано в інструкції.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 27 2014-07-16 4:44:47

Миття тарілки для приготування на парі / утворення хрусткої скоринки
Помийте тарілку в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистій воді.

Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

Застереження
Тарілку для приготування на парі / утворення скоринки не можна мити в посудомийній машині.

Налийте 500 мл води в тарілку пароварки. Покладіть у тарілку лоток для приготування на парі, покладіть зверху продукти та накрийте кришкою з нержавіючої сталі. Поставте пароварку на скляну тарілку. Тривалість приготування залежить від розміру, консистенції і типу продуктів. Якщо потрібно приготувати тоненько порізані продукти або маленькі шматки їжі, радимо зменшити час приготування. Для товстих скибок і великих шматків продуктів тривалість приготування можна збільшити. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на парі, описані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція (г)	Холодна вода (мл)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Вказівки
Броколі, суцвіття	400	500	900	12-18	Помийте та почистьте броколі. Розділіть на суцвіття однакового розміру. Розкладіть їх рівномірно на лотку для приготування на парі.
Морква	400	500	900	15-20	Промийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибочками. Розкладіть скибочки на лотку для приготування на парі.
Цвітна капуста, ціла	600	500	900	20-25	Помийте цілу головку цвітної капусти і покладіть на лоток для приготування на парі.
Качан кукурудзи	400 (2 шт.)	500	900	23-28	Помийте та почистьте качани кукурудзи. Покладіть качани один біля одного на тарілку для приготування на парі.
Цукіні	400	500	900	10-15	Сполосніть кабачки і наріжте їх однаковими скибочками. Розкладіть їх рівномірно на лотку для приготування на парі.
Суміш заморожених овочів	400	500	900	18-23	Рівномірно розкладіть суміш заморожених овочів (-18 °C), наприклад броколі, цвітну капусту чи моркву, на лотку для приготування на парі.
Картопля (невелика)	500	500	900	25-30	Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Рівномірно розкладіть цілі картоплини на лотку для приготування на парі.
Яблука	800 (4 яблука)	500	900	15-20	Помийте яблука і виріжте серцевинки. Розставте яблука вертикально одне біля одного на лотку для приготування на парі.
Яйця	4-6 яєць	500	900	15-20	Виберіть 4-6 сирих яєць середнього розміру, зробіть дірочки в шкаралупі та вставте яйця в невеликі заглибини в лотку для приготування на парі. Після обробки парою залиште на 2-5 хвилин.
Креветки	250 (5-6 шт.)	500	900	10-15	Побризкайте креветки 1-2 ст. ложками лимонного соку. Рівномірно розкладіть їх на лотку для приготування на парі.
Філе риби (тріска, морський окунь)	500 (2-3 шт.)	500	900	12-17	Побризкайте філе риби 1-2 ст. ложками лимонного соку і додайте приправи та спеції (наприклад, розмарин). Рівномірно розкладіть філе на лотку для приготування на парі.
Філе курячої грудинки	400 (2 шматки філе)	500	900	20-25	Сполосніть філе курячої грудинки. Розкладіть шматки філе один біля одного на лотку для приготування на парі.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 28 2014-07-16 4:44:47

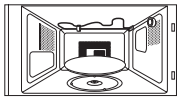
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

Пара, вироблена системою парового очищення, зволожить поверхню внутрішньої камери.
Після використання функції чищення парою внутрішню камеру печі чистити значно легше.

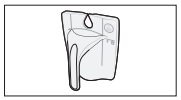
Використовуйте цю функцію лише після повного охолодження печі (до кімнатної температури).

Використовуйте лише звичайну воду, у жодному разі не дистильовану.

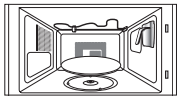
1. Відкрийте дверцята.



2. Наповніть посудину для води до позначки з зовнішньої сторони посудини



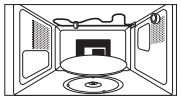
3. Прикріпіть посудину для води з правого боку печі.



4. Закрийте дверцята.

5. Натисніть кнопку **чищення парою** ( ).
(під час чищення парою внутрішнє освітлення буде увімкнено).

6. Відкрийте дверцята.



7. Чистьте внутрішню камеру печі сухим кухонним рушником. Зніміть скляну тарілку та протріть під підставкою паперовим рушником.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Використовуйте посудину для води лише у режимі **чищення парою**.
- Готуючи не рідкі страви, виймайте посудину для води, оскільки вона може пошкодитись або спричинити пожежу в мікрохвильовій печі.

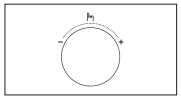
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Вісім програм режиму сенсорного приготування ( ) мають попередньо визначені тривалості приготування.
Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
За допомогою круглого регулятора налаштуйте категорію сенсорного приготування.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

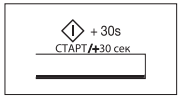
Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

1. Натисніть кнопку **сенсорного приготування** ( ).

2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.



3. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** ( ).



Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться
1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Якщо внутрішня температура є вищою за 60 °C, на дисплеї з'явиться індикація «висока температура» і упродовж 3 хвилин працюватиме охолоджувальний вентилятор. Тимчасово кнопка режиму сенсорного приготування не працюватиме, поки піч не охолоне до потрібної температури задля безпеки.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 29 2014-07-16 4:44:48

Якщо під час роботи відкрити дверцята чи натиснути кнопку «зупинити», з'явиться індикація «E-15». Тоді натисніть кнопку «зупинити» ще раз, щоб індикація «E-15» зникла.

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці нижче представлено 8 програм сенсорного приготування. У ній зазначено рекомендовану вагу порцій, час витримки після приготування та відповідні рекомендації. Після встановлення програми час приготування і рівень потужності визначаються автоматично. Задля зручності процес приготування контролюється сенсорною системою.
Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	**Напої** (кава, молоко, чай, вода кімнатної температури)	150-250 г (1 чашка або 1 горня)	1-2	Влийте рідину (кімнатної температури) у керамічну чашку або горня. Підігрівайте, не накриваючи. Поставте посуд посередині скляної тарілки. Після розігрівання залиште їх на декілька хвилин у печі для витримки. До і після витримки напої слід помішати. Будьте обережні, виймаючи посудину (дивіться вказівки з безпеки для рідин).
2	**Броколі**	200-500 г	1-2	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад броколі, і приготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30-45 мл води (2-3 ст. ложки). Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Ця програма підходить для броколі, а також для нарізаних кабачків, баклажанів, гарбуза чи перцю.
3	**Нарізана морква**	200-500 г	1-2	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад моркву, і наріжте її однаковими круглими скибочками. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 30-45 мл води (2-3 ст. ложки). Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Ця програма підходить для нарізаної моркви, а також цвітної капусти чи брукви.
4	**Картопля «в мундирах»**	200-800 г	2-3	Помийте та почистьте картоплю (по 200 г кожна). Полийте її оливковою олією і проколіть виделкою. Покладіть картоплю по колу на низькій решітці. Встановіть решітку на скляну тарілку.
5	**Заморожена піца**	300-500 г	-	Поставте заморожену піцу на низьку решітку.
6	**Заморожена лазанья**	400-600 г	3-4	Викладіть заморожену лазанью у відповідну посудину, придатну для мікрохвильової печі. Поставте посудину на низьку решітку.
7	**Шматки курки**	400-700 г	2-3	Змастіть охолоджені шматки курки олією і посипте спеціями. Покладіть на низьку решітку шкіркою донизу. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 30 2014-07-16 4:44:49

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки (хв.)	Рекомендації
8	**Смажена курка**	1,0-1,2 кг	4-5	Змістіть охолоджену курку олією та посипте спеціями. Покладіть грудинкою вниз посередині на низькій решітці. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження приготування натисніть кнопку пуску.

Інструкції з автоматичного сенсорного приготування

Режим автоматичного сенсорного приготування дає змогу готувати страви автоматично шляхом визначення рівня газу, що генерується продуктами під час приготування.

- Під час приготування продукти генерують багато видів газу. Режим автоматичного сенсорного приготування визначає відповідний час і рівень потужності відповідно до генерованих газів, усуваючи потребу встановлювати час приготування і рівень потужності вручну.
- У режимі сенсорного приготування накрийте ємність кришкою або обгорніть пластиковою плівкою; автоматичний сенсор виявить гази, які утворилися після того, як ємність наповнилася парою.
- Незадовго до завершення приготування розпочнеться зворотній відлік часу, що залишився. Зараз саме час перевернути або помішати страву для рівномірного приготування, якщо у цьому є потреба.
- Перш ніж готувати продукти в автоматичному сенсорному режимі, приправте продукти травами, спеціями чи соусом. Зауважте, що сіль чи цукор може призвести до появи на продуктах пригорілих плям, тому ці інгредієнти слід додавати після готування.

Посуд і кришки для режиму сенсорного приготування

- Для забезпечення хороших результатів приготування із цією функцією дотримуйтесь вказівок із вибору відповідних ємностей і кришок, зазначених у таблицях у цьому посібнику.
- Завжди використовуйте ємності, придатні для мікрохвильових печей, і накривайте їх кришкою чи обгортайте пластиковою плівкою. Використовуючи пластикову плівку, відгорніть один її край, щоб дозволити виходити парі.
- Завжди накривайте ємність кришкою, призначеною для цієї ємності. Якщо ємність не має своєї кришки, використовуйте пластикову плівку.
- Наповнюйте ємності принаймні до половини.
- Продукти, які потрібно помішувати чи перевертати, слід помішувати чи перевертати у кінці циклу сенсорного приготування, після того, як на дисплеї відображається зворотній відлік часу.

Важлива інформація

- Встановивши піч і під'єднавши кабель до розетки, не від'єднуйте кабель. Для задовільних результатів приготування сенсор газу має стабілізуватися, а це вимагає часу.
- Не рекомендовано використовувати функцію автоматичного сенсорного приготування тривалий час, тобто один цикл за іншим.
- Встановлюйте піч у добре провітрюваному місці для належного охолодження і вентиляції і забезпечення точної роботи сенсора.
- Щоб уникнути поганих результатів, не використовуйте режим автоматичного сенсорного приготування, коли температура у приміщенні надто висока або надто низька.
- Не використовуйте для чищення печі летючі речовини. Гази такого миючого засобу можуть негативно вплинути на роботу сенсора.
- Не ставте піч поблизу пристроїв, які генерують вологу чи газ, оскільки вони негативно впливають на роботу автоматичного сенсора.
- Завжди слідкуйте, щоб внутрішня частина печі була чистою. Витріть бруд вологою ганчіркою. Ця піч призначена виключно для побутового використання.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 31 2014-07-16 4:44:49

ПРИГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ КОНВЕКЦІЇ

Режим конвекції дозволяє готувати їжу за принципом звичайної печі. Режим мікрохвиль не використовується. Ви можете встановити потрібну температуру в діапазоні від 40 °C до 200 °C на одному з 6 попередньо визначених рівнів. Максимальний час приготування становить 90 хвилин.

Якщо піч потрібно швидко розігріти, дивіться стор. 22.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

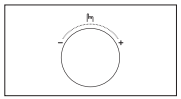
Упевніться, що нагрівальний елемент розташований у горизонтальному положенні і що встановлено скляну тарілку. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на низьку решітку, яку поставте на скляну тарілку.

1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму **конвекції** ( ).

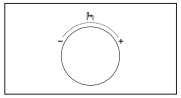
Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

	(режим конвекції)
200 °C	(температура)

2. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати температуру. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити температуру. (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



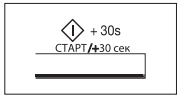
3. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



4. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** ( ).

Результат: Починається приготування страви.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль.

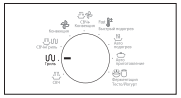
- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.

2. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму **гриля** ( ).

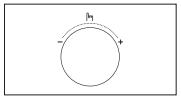
Результат: На дисплеї з'являться такі символи: (режим гриля)

- Температуру гриля встановити неможливо.



3. Встановіть час приготування у режимі гриля, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.

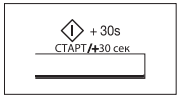
- Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** ( ).

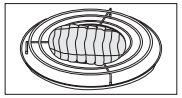
Результат: Почнеться приготування на грилі.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 32 2014-07-16 4:44:49

ВИБІР ПРИЛАДДЯ



Традиційне приготування у режимі конвекції передбачає використання відповідного посуду. Тому в цьому режимі слід застосовувати лише той посуд, який використовується у звичайній печі.

Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі, переважно не підходить для готування у режимі конвекції. Не використовуйте пластикові посудини та тарілки, паперові горнята, рушники і т. ін.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (мікрохвилі та гриль або конвекція), використовуйте посудини, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і у звичайній печі.

Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 35.

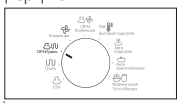
ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна скомбінувати режими мікрохвиль і гриля.

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла, адже вони дають змогу мікрохвилям рівномірно проникати у страву.

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

Відкрийте дверцята. Використовуйте ту решітку, яка найбільше підходить для приготування цього типу продуктів. Поставте решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.

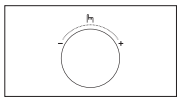


1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму **мікрохвиль+гриля** (MW+Grill).

   Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

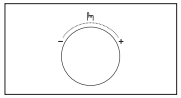
   MW+Grill (режим мікрохвиль та гриля)

   600 Вт (робоча потужність)



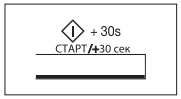
2. Виберіть рівень потужності, повертаючи **універсальний регулятор функцій**, доки на дисплеї не відобразиться потрібний рівень потужності (600, 450, 300 Вт). Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.

   • Температуру гриля встановити неможливо.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.

   • Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** (+30s).

   Результат:

   • Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
   • Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І КОНВЕКЦІЇ

Комбінований режим передбачає як використання енергії мікрохвиль, так і конвекційне нагрівання. Розігрівати піч не потрібно, оскільки енергія мікрохвиль починає діяти одразу.
У комбінованому режимі можна готувати багато різних продуктів, зокрема:

- смажене м'ясо і птицю;
- пироги та кекси;
- страви зі сиру та яєць.

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла, адже вони дають змогу мікрохвилям рівномірно проникати у страву.

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на низьку решітку і поставте її на скляну тарілку. Закрийте дверцята. Нагрівальний елемент має знаходитися у горизонтальному положенні.

1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму **мікрохвиль+конвекції** (MW+Conv).

   Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

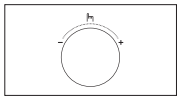
   MW+Conv (режим мікрохвиль та конвекції)

   600 Вт (робоча потужність)

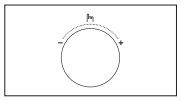
   200 °C (температура)

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 33 2014-07-16 4:44:50

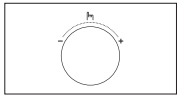
2. Виберіть рівень потужності, повертаючи **універсальний регулятор функцій**, доки на дисплеї не відобразиться потрібний рівень потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт). Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.



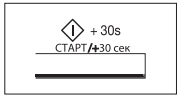
3. Встановіть температуру, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити температуру.



4. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.
   - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



5. Натисніть кнопку **пуск/+30сек** (⏀).



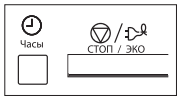
Результат:

- Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- Піч нагрівається до потрібної температури, і приготування в режимі мікрохвиль триває до моменту завершення визначеного часу.
- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ»

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою блокування від дітей, яка дає змогу «закрити» піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.

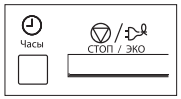
1. Натисніть і утримуйте кнопки **годинника (🕘)** і **зупинки/скасування/еко-режиму** (▽/⏎) одну секунду.



Результат:

- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- На дисплеї з'явиться індикація «🔒».

2. Щоб розблокувати піч, натисніть і утримуйте кнопки **годинника** (🕘) і **зупинки/скасування/еко-режиму** (▽/⏎) одну секунду.



Результат: Піч знову нормально працює.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі. Спочатку повитирайте внутрішню камеру печі.
Після цього натисніть кнопку **усунення запахів** (). Після закінчення видалення запахів ви почуєте чотири звукові сигнали.

- Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин.
- Тривалість **усунення запахів** можна також регулювати за допомогою кнопки **+30сек**.
- Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Одночасно натисніть і утримуйте кнопки **пуск/+30сек** (⏀) і **зупинки/скасування/еко-режиму** (▽/⏎) (приблизно 2 секунди).

Результат: Піч не видаватиме звукових сигналів, що вказують на завершення операції.

2. Щоб знову увімкнути звуковий сигнал, одночасно натисніть і утримуйте кнопки **пуск/+30сек** (⏀) і **зупинки/скасування/еко-режиму** (▽/⏎) (приблизно 2 секунди).

Результат: Піч знову працюватиме звичним чином.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 34 2014-07-16 4:44:51

посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.
Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.
У таблиці нижче перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, у якому страву можна готувати і подавати на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ **: рекомендовано** ✓✗ **: використовувати з обережністю** ✗ **: небезпечно**

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 35 2014-07-16 4:44:51

посібник із приготування їжі

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі
Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі
У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі
Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки
Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 36 2014-07-16 4:44:51

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка: Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (900 Вт).

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250 г	6-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 стол. ложок) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові скибочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	4-4½	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 стол. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4-4½	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5-5½	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 стол. ложки) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5½-6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 37 2014-07-16 4:44:51

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони: Візьміть велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. На час витримки накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	900 Вт	15-16	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375 г		17½-18½		Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	900 Вт	20-21	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375 г		22-23		Додайте 750 мл холодної води.
Рисова суміш (пропарений + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	900 Вт	17-18	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250 г	900 Вт	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

ПІДІГРІВАННЯ

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.
Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче.
Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 900 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Дивіться табличку для довідки.
Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності.
Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Завжди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму.
Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 38 2014-07-16 4:44:51

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горня) 300 мл (2 горнятка) 450 мл (3 горнятка) 600 мл (4 горнятка)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налийте у горнятка і розігрійте без накриття. Ставте 1 горнятко посередині, 2 – одне навпроти одного, 3 – по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.
Суп (охолоджений)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 39 2014-07-16 4:44:51

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.
Готове до вживання сирне фондю (охолоджене)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Готове до вживання сирне фондю налийте у миску з жаротривкого скла відповідного розміру накрийте кришкою. Час від часу помішуйте під час і після приготування. Добре помішайте, перш ніж подавати на стіл.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 1 хв.-1 хв. 10 с	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 40 2014-07-16 4:44:51

РОЗМОРОЖЕННЯ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.
Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

Підказка: Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої кількості продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування великої кількості продуктів. Пам'ятайте про це, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розмороження (180 Вт).

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
М'ясний фарш	250 г 500 г	6-7 8-13	15-30	Покладіть м'ясо на скляну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Стейки зі свинини	250 г	7-8		

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Ціла курка	1200 г	32-34		
Риба				
Філе риби	200 г	6-7	10-25	Покладіть заморожену рибу посередині плаского керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе і хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Ціла риба	400 г	11-13		
Фрукти				
Ягоди	300 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Тости / канапки	250 г	4-4½		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	7-9		

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 41 2014-07-16 4:44:51

ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 3-5 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля
Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля
Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.
Пам'ятайте, що, коли їжа готується тільки у режимі гриля, її слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»
Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»
Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.
Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче табличці.
Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 2-3 хвилин.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у табличці нижче.
Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	3-4	2-3	Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	6-8	-	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Тости з помідорами і сиром	4 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	5-7	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Тости по-гавайськи (шинка, скибки ананаса, сир)	4 шт. (500 г)	300 Вт + гриль	6-8	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля	500 г	600 Вт + гриль	10-12	-	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 42 2014-07-16 4:44:51

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Картопляна/ овочева запіканка (охолоджена)	450 г	450 Вт + гриль	10-12	-	Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	7-8	-	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на низьку решітку.
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	9-11	8-10	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Смажена курка	1200 г	450 Вт + гриль	20-25	18-23	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть у посудину для печі і поставте на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилини після приготування.
Запечена риба	400-500 г	300 Вт + гриль	6-8	6-7	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.

КОНВЕКЦІЯ

Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що застосовується у звичайній печі. Нагрівальний елемент та вентилятор розміщуються на задній стінці внутрішньої камери, що забезпечує циркуляцію гарячого повітря. Продукти готуються за допомогою верхнього нагрівального елемента.

Кухонний посуд для готування у режимі конвекції
Можна застосовувати будь-який традиційний посуд та приладдя, що використовуються для запікання в печі.

Продукти, що підходять для конвекційного способу готування
Всі види печива, коржі, булочки та тістечка, а також торти з фруктами, заварне тісто та суфле слід готувати у цьому режимі.

МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки. Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що циркулює завдяки вентилятору, прикріпленому на задній стінці внутрішньої камери печі.

Кухонне приладдя для готування за допомогою мікрохвиль і конвекції
Посуд повинен пропускати мікрохвилі. Він має підходити для використання в печі (наприклад, скло, кераміка чи порцеляна без металевих обідків) – так само, як і посуд, описаний у розділі про режим «мікрохвилі + гриль».

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + конвекція»
Всі види м'яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 43 2014-07-16 4:44:51

Вказівки з приготування у режимі конвекції свіжих та заморожених продуктів

Нагрійте піч до потрібної температури у режимі конвекції за допомогою функції автоматичного попереднього нагрівання. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування у режимі конвекції, подані у табличці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
ПІЦА					
Заморожена піца (готова)	300-400 г	450 Вт + 200 °C	13-15	-	Покладіть піцу на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
МАКАРОННІ ВИРОБИ					
Заморожена лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	18-23	-	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожені макарони на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
М'ЯСО					
Смажена яловичина/ Смажена баранина (середньо просмажена)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Змастіть яловичину/ ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 10-15 хвилин.
Смажена курка	1000-1100 г	450 Вт + 200 °C	17-22	13-17	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на низьку решітку спочатку грудкою донизу, а потім догори. Після готовності дайте постояти 5 хвилин.
ХЛІБ					
Свіжоспечені булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Розкладіть булочки по колу на низькій решітці. Після готовності дайте постояти 2-3 хвилини.
Хліб із часником (охолоджений, попередньо випечений)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 200 °C	8-10	-	Покладіть охолоджений багет на папір для запікання на нижній решітці. Після випікання залишіть на 2-3 хв.
ПИРІГ					
Мармуровий пиріг (сире тісто)	500 г	Лише 180 °C	38-43	-	Покладіть свіже тісто у невелику, круглу, чорну металічну посудину (діаметром 25 см). Поставте пиріг на низьку решітку. Дайте постояти 5-10 хвилини після приготування.
Малий пиріг (сире тісто)	12 x 28 г	Лише 160 °C	28-33	-	Викладіть свіже тісто рівномірно у паперові ємності і поставте їх на тарілку для утворення хрусткої скоринки, тоді поставте тарілку на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 44 2014-07-16 4:44:51

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Печиво (сире тісто)	200-250 г	Лише 200 °C	15-20	-	Розкладіть охолоджені круасани на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.
Заморожена випічка	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте постояти 15-20 хвилин.

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА
Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ
Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ
Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ
Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.
Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт. Перемішайте після приготування.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)
Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА
Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консерваційі і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ
Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ
Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½-4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

усунення несправностей та коди помилок

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.
- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього кожуха.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього кожуха.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Після натиснення кнопки (⏻) піч не працює.
- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.
- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку (⏻).
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

Страва не готова або надто запечена.
- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 45 2014-07-16 4:44:52

Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.

Під час першого увімкнення з печі йде дим і відчувається неприємний запах.

- Це тимчасове явище, спричинене новими нагрівальними елементами. Через 10 хвилин роботи дим і неприємний запах зникнуть. Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонним розчином чи соком.

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.
Слід мати напоготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- термін гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

КОД ПОМИЛКИ

З'являється повідомлення «SE»

- Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати функцію ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

З'являється повідомлення «E-15»

- Якщо під час роботи режиму сенсорного приготування відкрити дверцята чи натиснути кнопку «зупинити», з'явиться індикація «E-15». Тоді натисніть кнопку «зупинити» ще раз, щоб індикація «E-15» зникла.

З'являється інше повідомлення про помилку. Зверніться до центру обслуговування споживачів SAMSUNG.

технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	CE118P*, CE118P**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	
Максимальна потужність	2900 Вт
Мікрохвилі	1400 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1500 Вт
Конвекція (нагрівальний елемент)	Макс. 2100 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/900 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Габаритні розміри (Ш x Г x В)	
Габаритні	523 x 491 x 309 мм
Внутрішня камера	373 x 370 x 233 мм
Об'єм	32 літри
Вага	
Нетто	близько 19 кг

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 46 2014-07-16 4:44:52

ДЛЯ НОТАТОК

ДЛЯ НОТАТОК

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САИТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UK.indd 48 2014-07-16 4:44:52

CE118P*
CE118P**

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіру нұсқаулығы

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

SAMSUNG

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 1 2014-07-16 4:18:42

қауіпсіздік ақпараты

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

⚠ **ЕСКЕРТУ**	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

	Ескерту; Өрт қатері		Ескерту; Бет жағы ыстық
	Ескерту; Ток		Ескерту; Жарылғыш зат
	Әрекет ЕТПЕҢІЗ.		Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.
	БҰЗБАҢЫЗ.		Нұсқауларды тура орындаңыз.
	Ашаны розеткадан суырыңыз.		Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
	Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.		Ескерім
	Маңызды		

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Микротолқын функциясына ғана қатысты)

- **ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.
- **ЕСКЕРТУ:** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.
- **ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдар мен басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.
- Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 2 2014-07-16 4:18:43

- **ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат беріңіз.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.
- Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.
- Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырғанда, пешті бақылап отырыңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.
- Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.
- Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абай болу керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.
- Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
- Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 3 2014-07-16 4:18:43

- Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
- Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.
- Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
- Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- **ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдарды немесе басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін;
- Құрылғыны су құйып жууға болмайды.
- Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.
- Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.
- Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
- Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Пеш функциясына ғана қатысты)-Опция

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
- Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 4 2014-07-16 4:18:43

ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады.
Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

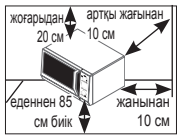
Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.

B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 5 2014-07-16 4:18:43

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын көтере алатындай мықты болуға тиіс.



1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.
2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
3. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.
   (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
4. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғау керек.
- Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

- Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.
- Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 6 2014-07-16 4:18:43

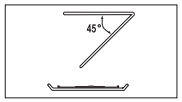
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45 ° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек. Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс.
Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 7 2014-07-16 4:18:43

⚠ ЕСКЕРТУ				
Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✓	✓	✓	✓
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✓	✓	✓	✓
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✓	✓	✓	✓
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✓	✓	✓	✓
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✓	✓	✓	✓
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✓	✓		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 8 2014-07-16 4:18:45

ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✓	✓	✓	✓
Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	
Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	
Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✓		✓	
Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 9 2014-07-16 4:18:46

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)

(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 10 2014-07-16 4:18:46

мазмұны

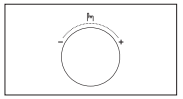
Қысқаша нұсқаулық 11
Пештің функциялары 12
Пеш 12
Басқару панелі 13
Керек-жарақтары 13
Пешті іске қосу 14
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды 14
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру 15
Уақытты орнату 15
Пісіру/Қыздыру 15
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері 16
Пісіру уақытын реттеу 16
Пісіруді тоқтату 16
Қуатты үнемдеу режимін орнату 17
Автоматты пісіру функциясын қолдану 17
Автоматты пісіру бағдарламаларын пайдалану 17
Автоматты қыздыру функциясын қолдану 19
Автоматты қыздыру бағдарламаларын пайдалану 19
Баппен қуыру функциясын пайдалану 20
Баппен қуыру функцияларын пайдалану 21
Пешті алдын ала жылдам қыздыру 22
Жібіту функциясын қолдану 23
Қуатпен жібіту бағдарламаларын пайдалану 23
Автоматты түрде ашыту функциясын қолдану 24
Автоматты түрде ашыту бағдарламаларын пайдалану 25
Бумен пісіру нұсқаулығы (CE118PPT үлгісіне арналған) 25
Бу режимі арқылы қолмен пісіру функциясы (тек CE118PAE/CE118PE үлгілерінде ғана) 27
Бумен тазалау режимін қолдану 29
Сенсормен пісіру функциясын қолдану 29
Сенсормен пісіру бағдарламаларын пайдалану 30
Конвекция режимі бойынша пісіру 32
Гриль жасау 32
Керек-жарақтарды таңдау 33
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану 33
Микротолқын және конвекция аралас режим 33
Бала қауіпсіздігі құралын қолдану 34
Иіс кетіру функциясын қолдану 34
Сигнал құралын өшіру 34
Ыдыс бойынша нұсқаулық 35
Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес 36
Ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды 45
Ақаулық себептерін анықтау 45
Ақаулық кодтары 46
Техникалық параметрлері 46

қысқаша нұсқаулық

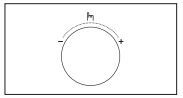
Тағам пісіргім келеді.

1. **Режим таңдайтын тетік** тетігін **Микротолқын** (≈) режиміне қойыңыз.

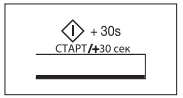
2. **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше бұраңыз. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** басылуға тиіс.



3. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.

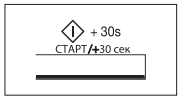


4. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Тағы 30 секунд қосқым келеді.

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
Қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін **Start/+30s** (⏀) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

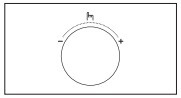


CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 11 2014-07-16 4:18:47

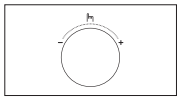
Біраз тағамды Қуат функциясымен жібіткім келеді.

1. **Қуатпен жібіту** (❄) түймешігін басыңыз.

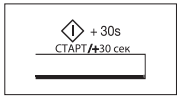
2. Пісіру санатын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз. Қажетті параметрді орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



3. Салмақты **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін қажетінше бұрап таңдаңыз.

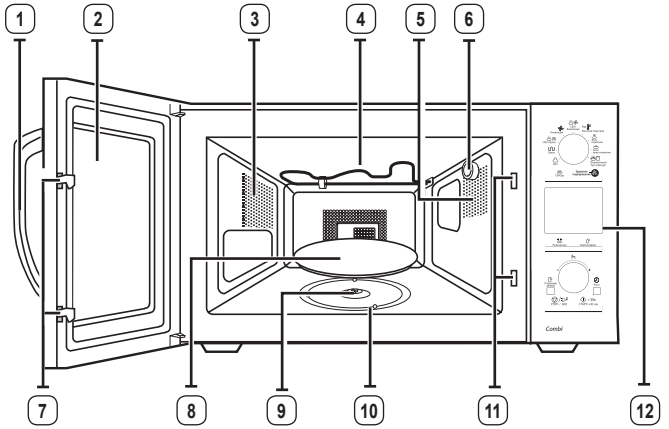


4. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Жібіту үрдісі басталады.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



пештің функциялары

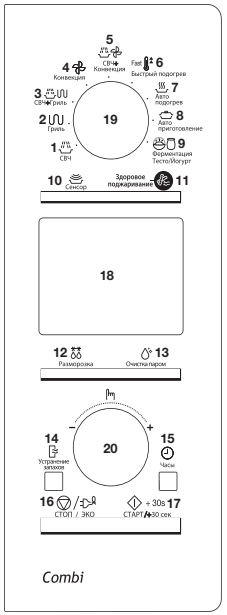
ПЕШ



1. ЕСІКТІҢ ТҰТҚАСЫ
2. ЕСІК
3. ЖЕЛДЕТКІШ САҚЫЛАУЛАР
4. ҚЫЗДЫРҒЫШ ЭЛЕМЕНТ
5. ШАМ
6. СУ ШАРАСЫН ҚОЙҒЫШ
7. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
8. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
9. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
10. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
11. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҚЫЛАУЛАРЫ
12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 12 2014-07-16 4:18:47

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

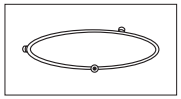


1. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ
2. ГРИЛЬ РЕЖИМІ
3. МИКРОТОЛҚЫН+ГРИЛЬ РЕЖИМІ
4. КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ
5. МИКРОТОЛҚЫН+КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ
6. АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІ
7. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІ
8. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ РЕЖИМІ
9. АШЫТУ (ҚАМЫР + ЙОГУРТ) ФУНКЦИЯСЫНЫҢ РЕЖИМІ
10. СЕНСОРЛЫҚ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
11. БАППЕН ҚУЫРУ ТҮЙМЕШІГІ
12. ҚУАТПЕН ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ
13. БУМЕН ТАЗАЛАУ ТҮЙМЕШІГІ
14. ИІС КЕТІРУ ТҮЙМЕШІГІ
15. САҒАТ ТҮЙМЕШІГІ
16. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ/ЭКО ТҮЙМЕШІГІ
17. БАСТАУ/+30S ТҮЙМЕШІГІ
18. БЕЙНЕБЕТ
19. РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ
20. КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАЙТЫН ТЕТІК

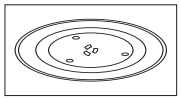
КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

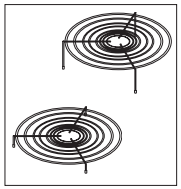
1. **Айналмалы шығырық**, пеш ортасына қойылады.
   Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



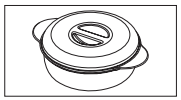
2. **Бұрылмалы табақ,** ортасы жалғастырғышқа кіріктіріледі де, айналмалы шығырыққа қойылады.
   Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



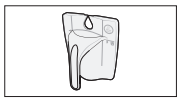
3. **Үстіңгі тор, Астыңғы тор,** бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.
   Мақсаты : Темір торларды 2 тағамды бір уақытта пісіру үшін қолдануға болады. Кішкене тағамды бұрылмалы табаққа, екінші тағамды торға қоюға болады. **Темір торды гриль, конвекция және аралас режимдері арқылы пісіру үшін қолдануға болады.**



4. **Бу кәстрөлі,** 25-29-шы бетті қараңыз.
   (Тек CE118PPT үлгісіне ғана арналған)
   Мақсаты: Бу функциясын қолданған кезде пластик бу кәстрөлі.



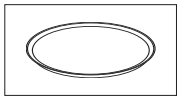
5. **Таза суға арналған кесе,** пештің оң жағына қойылады.
   Мақсаты : Тазалау үшін су шарасын қолдануға болады.



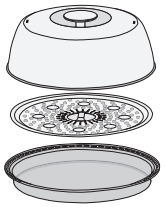
Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ.

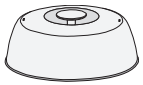
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 13 2014-07-16 4:18:48

6. **Жұқа табақ**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.
   Мақсаты: Жұқа табақ тағамның астыңғы жағын микротолқынмен немесе гриль аралас пісіру режимдерін қолданып қызартып пісіруге және кондитер өнімдері мен пиццаның қыртысын қытырлақ етіп пісіруге арналған.



7. **Бу кәстрөлі/Жұқа табақ** бұрылмалы табақтың үстіне қойылады. (CE118PAE/CE118PE үлгілеріне ғана арналған).
   Мақсаты: Бу кәстрөлін қытырлақ етіп пісірілген тағамды булау үшін қолдануға болады. Жұқа табақ тағамның астыңғы жағын микротолқынмен немесе гриль аралас пісіру режимдерін қолданып қызартып пісіру және пиццаның қыртысын қытырлақ етіп пісіру үшін пайдаланылады.





Тот баспайтын қақпақ

Бу науасы

Бу табағы/Жұқа табақ

пешті іске қосу

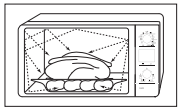
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттіік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді. Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

Пісіру принципі.

1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.



2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.
3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады.
   - Мөлшері және тығыздығы
   - Судың мөлшері
   - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 14 2014-07-16 4:18:49

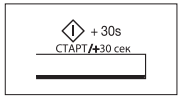
ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, 45-46-шы беттегі "Ақаулықты түзету" тарауын қараңыз.

Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен (100 % - 900 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.

Пештің есігін оң жағындағы тұтқаны тартып ашыңыз.
Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.

Start/+30s (⏀) түймешігін басып, уақытты 4 немесе 5 минутқа
Start/+30s (⏀ түймешігін қажетінше басып қойыңыз.



Нәтижесі: Пеш суды 4 немесе 5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

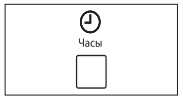
Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте ":0", "88:88" немесе "12:00" автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

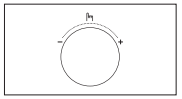
Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы
Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функция таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 25 минуттан кейін Сағат көрсетіледі. Есік ашық тұрса пеш шамы 5 минуттан кейін сөнеді.

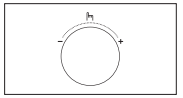
1. **Сағат** (🕘) түймешігін басыңыз.



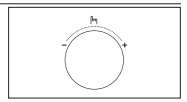
2. Бейнебет түрін орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұраңыз. (12 СА немесе 24 СА)



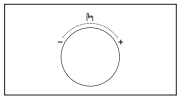
3. Параметр орнатуды аяқтау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



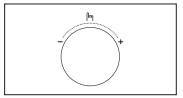
4. Сағатты орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұраңыз.



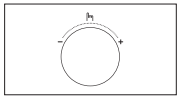
5. **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



6. Минутты орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



7. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

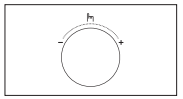
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз. Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

1. **Режим таңдайтын тетік** тетігін **Микротолқын** (🍲) режиміне қойыңыз.

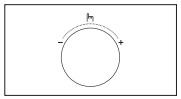
Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
🍲 (микротолқын режимі)

2. **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше бұраңыз. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** басылуға тиіс.

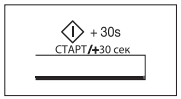


CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 15 2014-07-16 4:18:49

3. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.
   Нәтижесі: Пісіру уақыты көрсетіледі.



4. **Start/+30s** (⏲) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісе бастайды, пісіп болғаннан кейін:
   - Пештен сигнал естіліп, "0" 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Пештің ішіндегі ағымдық Қуат деңгейін білу үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бір рет басыңыз. Тағам пісіріп жатқанда қуат деңгейін өзгерту үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұраңыз.

Жылдам бастау:

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (900 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **Start/+30s** (⏲) түймешігін, 30 секунд пісіру уақытын қосқыңыз келген сайын бір рет басуға болады. Пеш дереу іске қосылады.

ҚУАТ ДЕҢГЕЙЛЕРІ ЖӘНЕ УАҚЫТ ӨЗГЕРІСТЕРІ

Қуат функциясы бөлінетін қуаттың мөлшері мен тағам пісіруге немесе қыздыруға қажетті уақытты, тағамның түрі мен мөлшеріне қарай бейімдеуге мүмкіндік береді. 6 қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	Пайыз	Шығысы
ЖОҒАРЫ	100 %	900 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67 %	600 Вт
ОРТАША	50 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33 %	300 Вт
ЖІБІТУ	20 %	180 Вт
ТӨМЕН	11 %	100 Вт

Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

Егер мына параметрді таңдасаңыз...	Пісіру уақыты...
Жоғарырақ қуат деңгейі	Азайтылған
Төменірек қуат деңгейі	Көбейтілген

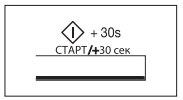
ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30c** түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады
- Қалған пісіру уақытын көбейтіңіз

Тағам пісіру уақытын көбейту үшін **Start/+30s** (⏲) түймешігін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз.

- Мысалы: 3 минут қосу үшін **Start/+30s** (⏲) түймешігін 6 рет басыңыз.



ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Келесі әрекетті орындау үшін тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

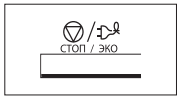
- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

Тағам пісіруді тоқтату үшін:	Содан кейін...
Уақытша	Уақытша : Есікті ашыңыз немесе тоқтату түймешігін бір рет басыңыз. **Нәтижесі:** Тағам пісіру тоқтайды. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, **Start/+30s** (⏲) түймешігін басыңыз.
Толық	Толық: Түймешігін бір рет шегіне дейін басыңыз. **Нәтижесі:** Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Тоқтату/Эко** (⏻ / ♻) түймешігін қайта басыңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 16 2014-07-16 4:18:49

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар.



- **Қуатты үнемдеу** (⏻/ECO) түймешігін басыңыз.
  Нәтижесі: Дисплей сөнеді.
- Қуатты үнемдеу режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе **Қуатты үнемдеу** (⏻/ECO) түймешігін басыңыз, сонда дисплейде ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.

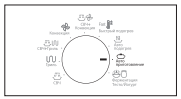
АВТОМАТТЫ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

10 **Auto Cook** (🍲) (Автоматты пісіру) функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін тетікті бұрап реттеуге болады.

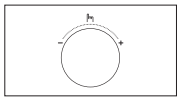
Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

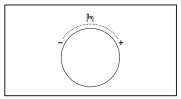
1. **Режим таңдайтын тетік** тетігін **Автоматты пісіру** (🍲) режиміне қойыңыз.



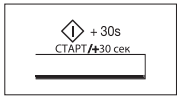
2. **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



3. Тағам тарту мөлшерін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.



4. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



АВТОМАТТЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде 10 **Автоматты пісіру** пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. 1 - 4-ші бағдарламалар микротолқын қуатымен ғана жұмыс істейді. 5-6-шы бағдарламалар микротолқын және гриль аралас режим бойынша жұмыс істейді. 7-8-ші бағдарламалар микротолқын және конвекция аралас режим бойынша жұмыс істейді. 9-10-шы бағдарламалар конвекция режимімен жұмыс істейді. Тағамды алған кезде тұмшапеш қолғабын киіңіз.

Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1	**Ақ күріш**	150-200 200-250	5-10	Ыстық сумен тазартылған күріштің салмағын өлшеңіз, күріштің мөлшерінен екі есе көп суық су қосыңыз. Мысалы: 0,25 кг күріш пісірген кезде ½ литр суық су қосыңыз. Қақпағы бар, шыны пирекс ыдысты қолданыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз.
2	**Брокколи гүлдері**	200-250 300-350 400-450 500-550	1-2	Көкөністерді жуып, тазалап және біркелкі етіп турағаннан кейін салмағын өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 200-250 г пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз; 300-450г үшін 45 мл (3 ас қасық); 500-550 г үшін 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұдан көп мөлшердегі тағамды пісіріп жатқанда арасында бір рет араластырыңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 17 2014-07-16 4:18:50

Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
3	**Туралған сәбіз**	100-150 200-250 300-350	1-2	Көкөністерді жуып, тазалап және біркелкі етіп тураған кейін салмағын өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 200-250 г пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз; 300-350 г үшін 45 мл (3 ас қасық) су қосыңыз. Бұл орамжапырақ пісіруге жарамды бағдарлама.
4	**Қабығы аршылған картоп**	300-350 400-450 500-550 600-650	3	Картоптарды жуып, қабығын аршып, жартыға бөліп, қақпағы бар шыны ыдысқа салыңыз. 15-30мл су қосыңыз (1-2 ас қасық). Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұдан көп мөлшердегі тағамды пісіріп жатқанда арасында бір рет араластырыңыз.
5	**Қабығымен пісірілген картоп**	200 400 600	5	Әрқайсысы 200 г картопты пайдаланыңыз. Қабығын тесіп, астыңғы сөреге қойыңыз.
6	**Қуырылған балық**	200-300 (1) 400-500 (2)	3	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Балықтарды үстіңгі торға, құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз.

Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
7	**Балық филесі**	200-300 400-500	2	Арқан балық тәрізді балықтың филесін үстіңгі сөреге тегіс қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз.
8	**Ростбиф/ Қуырылған қой еті**	1000-1100 1200-1300	10-15	Сиыр/қойдың етіне май жағып, дәмдеуіштер себіңіз (Тек бұрыш қосыңыз, тұзды қуырып болғаннан кейін салу керек). Майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Қуырып болғаннан кейін және пешке қоя тұру кезінде алюминий қағазға орап қою керек.
9	**Көтеріліп піскен торт**	450-550	10	Әуелі бағдарламаны бастаңыз. Дисплейде "ҚЫЗУ" деген жазу көрсетіледі, пеш ысып тұр. Қамырды дөңгелек, қара темірден жасалған пісірме табаққа (диаметрі 26 см), астына ас үй қағазын төсеп салыңыз. Сигнал естілгеннен кейін қалбырды астыңғы сөреге қойыңыз.
10	**Кекстер**	250-300	-	Әуелі бағдарламаны бастаңыз. Дисплейде "ҚЫЗУ" деген жазу көрсетіледі, пеш ысып тұр. Содан кейін қамырды тоқаштарға арналған 6-8 қағаз немесе силикон кесеге салып, астыңғы табаққа қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін сөрені кіргізіңіз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 18 2014-07-16 4:18:50

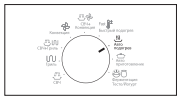
АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

6 **Автоматты қыздыру** (♨) функциясының 4 алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін тетікті бұрап реттеуге болады.

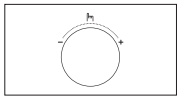
Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

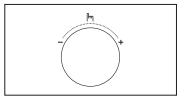
1. **Режим таңдайтын те**тік тетігін **Автоматты қыздыру** (♨) режиміне қойыңыз.



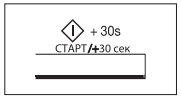
2. **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



3. Тағам тарту мөлшерін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.



4. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде 6 **Автоматты қыздыру** бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. 1 - 3-ші бағдарламалар микротолқын қуатымен ғана жұмыс істейді. 4-6-шы бағдарламалар микротолқын, гриль және конвекция аралас режим бойынша жұмыс істейді.

Тағамды алған кезде тұмшапеш қолғабын киіңіз.

Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1	**Дайын тағамдар (тоңазытылған)**	300-350 400-450	2-3	Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.
2	**Сорпа (салқындатылған)**	200-250 300-350 400-450	2-3	Шұңғыл керамика ыдысқа немесе шыныаяққа құйыңыз да, пластик қақпақпен жауып қыздырыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз.
3	**Кішкене равиоли (тоңазытылған)**	200-250 300-350	3	Микротолқынға төзімді ыдысқа салынған тоңазытылған дайын равиолиді бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Дайын тағамның таспасын тесіңіз немесе пластик табақты микротолқын таспасымен жабыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз. Бұл равиоли, сондай-ақ, тұздық қосылған кеспе дайындауға қолайлы бағдарлама.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 19 2014-07-16 4:18:50

Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
4	**Мұздатылған пицца тісбасары**	100-150 250-300	-	Мұздатылған пицца тісбасарын астыңғы торға салыңыз.
5	**Мұздатылған тауық қанаттары**	200-250 300-350 400-450	2	Мұздатылған дайын тауық қанаттарын немесе кішкене сирақтарын (алдын ала пісірілген және тұздықталған) үстіңгі темір торға терісі бар жағын төмен қаратып салыңыз. Оларды айналдыра қойыңыз, ортасы ашық тұруға тиіс. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз.
6	**Мұздатылған булочка**	100-150 (2 дана) 200-250 (4 дана) 300-350 (6 дана)	3-5	Пешті конвекция функциясын пайдаланып 5 минут 180 °C градуспен алдын ала қыздыруды ұсынамыз. 2-6 мұздатылған булочкаларды (-18 °C) астыңғы торға айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама булочка, чиабатта және кішкене багета тәрізді кішкене мұздатылған нан өнімдерін пісіруге қолайлы.

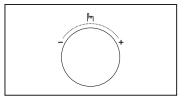
БАППЕН ҚУЫРУ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

10 **Баппен қуыру** (♨) функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Баппен қуыру функциясының пісіру санатын баппен қуыру түймешігін басып реттеуге болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

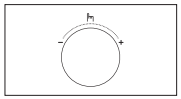
ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады. Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.

1. **БАППЕН ҚУЫРУ** (♨) түймешігін басыңыз.

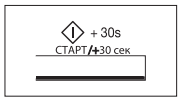
2. **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



3. Тағам тарту мөлшерін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.



4. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 20 2014-07-16 4:18:51

БАППЕН ҚУЫРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде тағам қуыруға арналған 10 **Slim Fry** (Баппен қуыру) автоматты бағдарламалары көрсетілген. Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Май қуырғышымен салыстырғанда май аз жұмсалады, тағам дәмді болып піседі. Бағдарламалар конвекция, үстіңгі қыздырғыш және микротолқын қуаты аралас режиммен жұмыс істейді.

Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1	**Мұздатылған чипс**	300-350 450-500	-	Мұздатылған чипсыларды жұқа табақтың үстіне біркелкі таратып қойыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді).
2	**Мұздатылған асшаян, нан қоқымы себілген**	200-250 300-350	-	Мұздатылған, нан қоқымы себілген креветкаларды жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.
3	**Мұздатылған тауық нагетстері**	200-250 350-400	-	Мұздатылған тауық нагетстерін жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді).
4	**Мұздатылған картоп крокеттері**	200-250 300-350	-	**Мұздатылған картоп крокеттерін** жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.
5	**Мұздатылған мини булочка**	200-250 350-400	-	**Мұздатылған шағын булочкаларды** жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.
6	**Қолдан жасалған француз фриі**	300-350 450-500	1-2	Ұсыныстар: Алдын ала жылдам қыздыру функциясын пайдаланып, пешті 200 °C градуспен алдын ала қыздырыңыз. Орташа қатты картоптарды алып жуыңыз. Картоптардың қабығын аршып, 10x10 мм қалың етіп, ұзыншалап тураңыз. Суық суға жібітіп қойыңыз (30 мин). Сүлгімен кептіріп, салмағын өлшеп, 5 г зәйтүн майын жағыңыз. Үйде жасалған фрилерді жұқа табаққа таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді).
7	**Картоп таяқшалары**	200-250 300-350 400-450	1-2	Үлкендігі қалыпты картоптарды жуып, жұқалап тураңыз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Кесілген жағын жұқа табаққа қаратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 21 2014-07-16 4:18:51

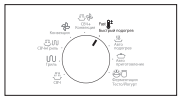
Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
8	**Сирақтар**	200-250 300-350 400-450	1-2	Гриль функциясын пайдаланып 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз. Сирақтарды өлшеп, зәйтүн майын және дәмдеуіштерден жағыңыз. Үстіңгі торға біркелкі таратып салыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз, пештің жұмысы тоқтайды. Жалғастыра бастау үшін басыңыз.
9	**Туралған көді**	100-150 200-250	-	Гриль функциясын пайдаланып 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз. Көдіні шайып, тураңыз. 5 г зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Жұқа табаққа біркелкі таратып салып, табақты үстіңгі торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді).
10	**Жарты алма**	300-350 400-450	-	Алманы шайып, өзегін алыңыз (әрқайсысы 150 г). Көлденеңінен жартыға бөліңіз. Алманың кесілген жағын жұқа табаққа қаратып салып, мейіз немесе үгітілген бадам жаңғағы тәрізді қоспалардан салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін ваниль қосылған балмұздақ салып үстелге тартыңыз.

ПЕШТІ АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

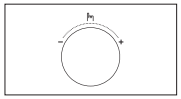
Конвекциямен пісіру үшін, тағамды пешке салмай тұрып пешті тиісті температураға дейін алдын ала қыздырып алу ұсынылады. Пеш қажетті температураға жеткеннен кейін осы температураны шамамен 10 минут ұстап тұрады; содан кейін автоматты түрде сөнеді.

Қыздырғыш элементтің пісірілетін тағамның түріне сай келетін орынға қойылғанына көз жеткізіңіз.

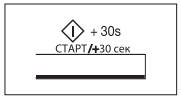
1. **Режим таңдайтын те**тік тетігін **Жылдам қыздыру** (Fast) режиміне қойыңыз.
   Нәтижесі: Дисплейде келесі көрсетіледі: 200 °C (температура)



2. Температураны **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз. (Температура : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пеш қажетті температураға жеткенше алдын ала қыздырылады.
   - Алдын ала орнатылған температураға жеткен кезде, пештен 6 рет сигнал естіледі және температура осы деңгейде 10 минут тұрады.
   - 10 минуттан кейін 4 рет сигнал естіледі де, жұмыс тоқтайды.



Ішкі температура алдын ала орнатылған температураға жетсе, температура мен алдын ала орнатылған температура 10 минут осы деңгейде тұрса, 6 рет сигнал естіледі.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 22 2014-07-16 4:18:51

ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

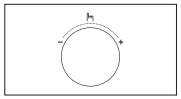
Қуатпен жібіту (❄) функциясы етті, құс етін, балықты, нанды, торт және жеміс-жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.

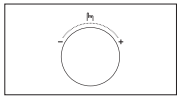
Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасындағы керамикаға салыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **Қуатпен жібіту** (❄) түймешігін басыңыз.

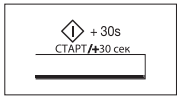
2. **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



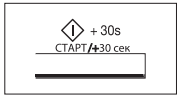
3. Тағам тарту мөлшерін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.



4. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі:
   - Жібіту басталады.
   - Тағамды жібітіп жатқанда пештен сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін хабарлайды.



5. Жібіту үрдісін аяқтау үшін **Start/+30s** (⏀) (Бастау/+30s) түймешігін қайта басыңыз.
   Нәтижесі: Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



ҚУАТПЕН ЖІБІТУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде әр түрлі **Қуатпен жібіту** (❄) бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз.
Етті, құс етін және балықты жалпақ шыны табаққа немесе керамика табаққа салыңыз да, нан мен тортты ас үй қағазына салыңыз.

Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1	Ет	200-1500	20-90	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2	Құс еті	200-1500	20-90	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3	Балық	200-1500	20-80	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 23 2014-07-16 4:18:51

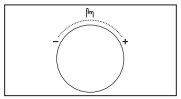
Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
4	**Нан/Торт**	125-1000	10-60	Наңды ас үй қағазына көлденеңінен қойыңыз да, пештен сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның тураған, тураламаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремі бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді.
5	**Жеміс**	100-600	5-20	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ АШЫТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

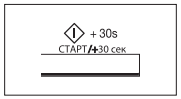
5 автоматты түрде ашыту функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Автоматты ашыту санатын ашыту түймешігін басып реттеуге болады. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Режим таңдайтын т**етік тетігін **Автоматты ашыту** () режиміне қойыңыз.

2. **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



3. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 24 2014-07-16 4:18:51

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ АШЫТУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде автоматты түрде ашыту бағдарламасын қамыр ашыту және йогурт дайындау үшін қалай пайдалануға болатыны көрсетілген.

Код		Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
Қамыр ашыту	1-1	Пицца наны	300-500	-	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Таспамен жабыңыз.
	1-2	Торт қамыры	500-800	-	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Таспамен жабыңыз.
	1-3	Нанның қамыры	600-900	-	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Таспамен жабыңыз.
Қолдан жасалған йогурт	2-1	Шағын ыдыстар	500	Тоңазытқышта 6 сағат	150 г йогуртты 5 керамика кесеге немесе кішкене шыны банкаға (әрқайсысы 30 г) салыңыз. Әр кесеге 100 мл сүт қосыңыз. Ұзақ сақталатын сүтті пайдаланыңыз (бөлме температурасында; майлылығы 3,5%). Әрқайсысын таспамен жауып, бұрылмалы табаққа шеңбер бойымен қойыңыз.
	2-2	Үлкен кесе	500	Тоңазытқышта 6 сағат	150 г табиғи йогуртты 500 мл тез ірімейтін сүтке араластырыңыз (бөлме температурасында; майлылығы 3,5%). Үлкен кесеге біркелкі таратып құйыңыз. Таспамен жауып, бұрылмалы табаққа қойыңыз.

БУМЕН ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ (CE118PPT ҮЛГІСІНЕ АРНАЛҒАН)

Бу кәстрөлі бумен пісіру принципіне негізделген және тағамды Samsung микротолқынды пешінде жылдам, әрі денсаулыққа пайдалы етіп пісіруге арналған. Бұл құрал күріш, макарон, көкөніс т.с.с. тағамдардың табиғи құнарлылығын сақтай отырып, өте жылдам пісіруге арналған.
Микротолқынды пештің бу кәстрөлі 3 керек-жарақтан тұрады:

Кәстрөл Науа Қақпақ

Мұздатқышта сақтауға жарамды. Жеке-жеке немесе бірге қолдануға да болады.

ҚОЛДАНУ ШАРТТАРЫ:

- Қолданбаңыз:
  - құрамында өте көп қанты немесе майы бар тағамдарды пісіру үшін,
  - гриль құрылғысын немесе қызуды айналдыратын функцияны қолданып, не пештің үстіне қойып қолданбаңыз.
- Ең алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды сумен жақсылап жуыңыз.
- Пісіру уақыттарын келесі беттегі кестеде көрсетілген нұсқаулардан қараңыз.

КҮТІМ КӨРСЕТУ:

- Осы бу кәстрөлін ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.
- Қолмен жуған кезде, ыстық су мен жуғыш сұйықты қолданыңыз. Жеміргіш сүрткіштерді қолданбаңыз.
- Кейбір тағамдар (қызанақ тәрізді) пластиктің өңін кетіруі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және өндіруші жіберген ақау емес.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 25 2014-07-16 4:18:52

ЖІБІТУ:

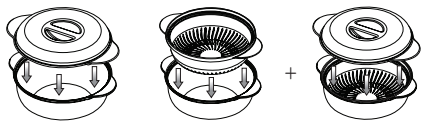
Мұздатылған тағамды қақпағы жабылмаған бу кәстрөліне салыңыз. Тағамның сұйығы ыдыстың түбінде қалады да, тағамға әсер етпейді.

ПІСІРУ:

Тағам	Мөлшері	Қуат мәндері	Пісіру уақыты (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Қолдану
Артишок	300 г (1-2 дана)	900 Вт	5-6	1-2	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Артишоктарды шайып, тазалаңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. Артишоктарды науаға салыңыз. Бір ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Жас көкөністер	300 г	900 Вт	4-5	1-2	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Көкөністерді (мысалы, брокколи, гүлді орамжапырақ, сәбіз, бұрыш) жуып, тазалап, бірдей етіп тураганнан кейін өлшеңіз. Кәстрөлге науаны салыңыз. Науаға көкөністерді таратып салыңыз. 2 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Тоңазытылған көкөністер	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Мұздаған көкөністерді бу кәстрөліне салыңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. 1 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін жақсылап араластырыңыз.				
Күріш	250 г	900 Вт	15-18	5-10	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Күрішті бу кәстрөліне салыңыз. 500 мл суық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Ақ күрішті пісіріп болғаннан кейін 5 минут, қоңыр күрішті 10 минут қоя тұрыңыз.				
Қабығымен пісірілген картоп	500 г	900 Вт	7-8	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Картоптардың салмағын өлшеңіз және шайыңыз, содан кейін кәстрөлге салыңыз. 3 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Бұқтырылатын тағамды бу кәстрөліне салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз.				
Сорпа (салқындатылған)	400 г	900 Вт	3-4	1-2	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Бу кәстрөліне салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз.				
Мұздатылған сорпа	400 г	900 Вт	8-10	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Мұздатылған сорпаны бу кәстрөліне құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз.				
Джем толтырылған, мұздатылған ашыған қамыр тоқашы	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Толтырмасы бар тоқаштардың бетін суық сумен дымдаңыз. Себетке 1-2 мұздатылған тоқаштарды бу кәстрөліне қатар-қатар қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Жеміс компоты	250 г	900 Вт	3-4	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Тазалап, жуып, біркелкі етіп немесе текшелеп тураған жас жемістердің (мысалы, алма, алмұрт, өрік, сары өрік, манго немесе ананас) салмағын өлшеңіз. Бу кәстрөліне салыңыз. 1-2 ас қасық су және 1-2 ас қасық қант салыңыз. Қақпағын жабыңыз.				

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 26 2014-07-16 4:18:52

Бу кәстрөлін қолдану



Кәстрөл + Қақпақ Науасы бар кәстрөл + Қақпақ

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:

- Бу кәстрөлінің қақпағын ашқан кезде өте абай болыңыз, себебі бу өте ыстық болуы мүмкін.
- Тағам пісіріп болғаннан кейін пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.

БУ РЕЖИМІ АРҚЫЛЫ ҚОЛМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ (ТЕК CE118PAE/CE118PE ҮЛГІЛЕРІНДЕ ҒАНА)

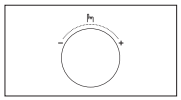
Бу кәстрөлін қолданып Бумен автоматты түрде пісіру функциясын ғана емес, сонымен қатар оң жақтағы Бу режимі арқылы қолмен пісіру кестесіне қарап, Бу режимі арқылы қолмен пісіру функциясын да қолдана аласыз.
Келесі әрекет бу режимі арқылы қолмен пісіру жолын көрсетеді.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
Алдымен, бу кәстрөлін (тағам салынған) бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз.
Содан кейін есікті жабыңыз.

Бу табағы/Жұқа табақ Бу науасы Тот баспайтын қақпақ

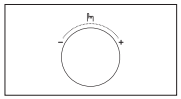
Кәстрөлді қолдану.

1. **Режим таңдайтын те**тік тетігін **Микротолқын** (〰) режиміне қойыңыз. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.

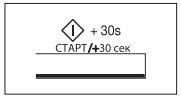
Нәтижесі: 900 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) көрсетіледі:
Тиісті қуат деңгейін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін тиісті қуат деңгейі көрсетілгенше қайта бұрап таңдаңыз. Келесі беттегі Бу режимі арқылы қолмен пісіру кестесіне қарап қуат деңгейін (900 Вт) орнатыңыз.



2. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін қажетінше бұрап таңдаңыз. Пісіру уақытын келесі беттегі Бу режимі арқылы қолмен пісіру кестесіне қарап орнатыңыз.



3. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.
1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пештен 4 рет сигнал естіледі.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

- Бу кәстрөлін әр түрлі өнімдермен немесе үлгімен қолданбаңыз.
  Өрт шығуы немесе өнімге біржола нұқсан келуі мүмкін.
- Бу кәстрөлін ішіне тағам салмай не су құймай пайдаланбаңыз. Бу кәстрөлін пайдаланғанда, пайдалану алдында 500 мл су құйыңыз. Егер судың мөлшері 500 мл-ден аз болса, тағам шала пісуі немесе өрт шығуы немесе өнімге біржола нұқсан келуі мүмкін.
- Тағам пісіріп болғаннан кейін бу кәстрөлінің ішіндегі табақты алатын кезде өте абай болу керек, себебі өте ыстық болуы мүмкін.
- Бу кәстрөліне Бу табағына/Жұққа табаққа сай келетін қақпақ жабу керек. Бу қақпағы немесе бу табағы суретте көрсетілгендей салынбаса, жұмыртқалар немесе жаңғақтар жарылып кетуі мүмкін.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 27 2014-07-16 4:18:53

Бу табағын/Жұқа табақты қалай тазалау керек
Бу табағын/Жұқа табақты жылы су мен жуғыш заттың көмегімен тазалап, таза сумен шайыңыз.

Түрпілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді.

Мынаны ескеріңіз
Бу табағын/жұқа табақты ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

Бу кәстрөлінің бу табағына 500 мл суық су құйыңыз. Бу науасын табаққа салыңыз, тағамды науаға салып бетін тот баспайтын қақпақпен жабыңыз. Бу кәстрөлін бұрылмалы табаққа қойыңыз. Пісіру уақыты тағамның өлшеміне, қалыңдығына және түріне байланысты. Жұқа немесе кішкене тағамды буға пісірген кезде уақытты азайту ұсынылады. Қалың немесе үлкен тағамды пісірген кезде уақытты қосуға болады. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды буға пісіру кезінде нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері (г)	Суық су (мл)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин)	Нұсқаулар
Брокколи, гүлдері	400	500	900	12-18	Брокколиді шайып, тазалаңыз. Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Гүлдерін бу науасына біркелкі етіп салыңыз.
Сәбіз	400	500	900	15-20	Сәбізді шайып, тазалап бірдей етіп тураңыз. Тілімдерді бу науасына таратып салыңыз.
Гүлді орамжапырақ, бүтін	600	500	900	20-25	Бүтін гүлді орамжапырақты тазалап, бу науасына салыңыз.
Өзегі алынбаған жүгері	400 (2 дана)	500	900	23-28	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалаңыз. Өзегі алынбаған жүгерілерді бу науасына қатар-қатар қойыңыз.
Кәдіш	400	500	900	10-15	Кәдіштерді шайып, біркелкі етіп тураңыз. Бу науасына біркелкі таратып салыңыз.
Мұздатылған аралас көкөністер	400	500	900	18-23	Мұздатылған аралас көкөністерді (-18 °C) мысалы, брокколи, гүлді орамжапырақ, туралған сәбізді бу науасына біркелкі етіп таратып салыңыз.
Картоп (кішкене)	500	500	900	25-30	Картоптарды шайып, тазалап, қабығын шанышқымен тесіңіз. Бүтін картоптарды бу науасына біркелкі етіп таратыңыз.
Алма	800 (4 алма)	500	900	15-20	Алмаларды шайып, өзектерін алыңыз. Алмаларды бу науасына жоғары қаратып қатар-қатар салыңыз.
Жұмыртқа	4-6 жұмыртқа	500	900	15-20	4-6 жаңа жұмыртқаны (өлшемі М) тесіп, бу науасының кішкене ойықтарына салыңыз. Буы шыққаннан кейін 2-5 минут қақпағын алмай қоя тұрыңыз.
Көк асшаян	250 (5-6 дана)	500	900	10-15	Көк асшаянға 1-2 ас қасық лимон шырынын себіңіз. Бу науасына біркелкі таратып салыңыз.
Балық филесі (теңіз алабұғасы, нәлім)	500 (2-3 дана)	500	900	12-17	Балық филесіне 1-2 ас қасық лимон шырынын сеуіп, шөп және дәмдеуіштерден (мысалы, розмарин) қосыңыз. Қоң еттерді бу науасына біркелкі таратып салыңыз.
Тауықтың төс етінен жасалған филе	400 (2 филе)	500	900	20-25	Тауықтың төс етінен жасалған филені шайыңыз және тазалаңыз. Тауықтың төс етінен жасалған филені бу науасына қатар-қатар салыңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 28 2014-07-16 4:18:53

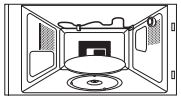
БУМЕН ТАЗАЛАУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

Бумен тазалау жүйесінен шығатын бу пештің ішкі қабырғасының бетін жібітеді.
Бумен тазалау функциясын қолданғаннан кейін пештің ішін оңай тазалай аласыз.

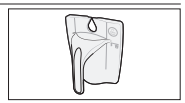
Бұл функцияны пеш әбден суығаннан кейін ғана қолданыңыз. (Бөлме температурасы)

Кәдімгі суды ғана қолданыңыз, тазартылған суды қолданбаңыз.

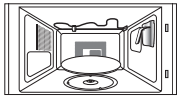
1. Есікті ашыңыз.



2. Суды су сауытының сыртындағы сызыққа қарап отырып құйыңыз.



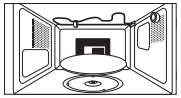
3. Су сауытын пештің оң жағына орнатыңыз.



4. Есікті жабыңыз.

5. **Бумен тазалау** (♨) түймешігін басыңыз. (Бумен тазалау кезінде шам жанбайды.)

6. Есікті ашыңыз.



7. Пештің ішін ыдысқа арналған құрғақ сүлгімен тазалаңыз. Бұрылмалы табақты алып, астыңғы сөресін ғана ас үй қағазымен тазалаңыз.

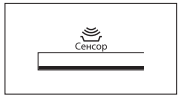
ЕСКЕРТУ
- Су сауытын "**Бумен тазалау**" режимі кезінде ғана қолдануға болады.
- Сұйық емес заттарды пісірген кезде су сауытын алыңыз, себебі микротолқынды пешке нұқсан келтіріп, өрт шығаруы мүмкін.

СЕНСОРМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

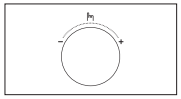
8 Сенсормен пісіру (📶) функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар.
Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Сенсормен пісіру санатын функция тетігін бұрап реттеуге болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

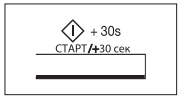
1. **Сенсормен пісіру** (📶) түймешігін басыңыз.



2. **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



3. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.
1) Пеш 4 рет сигнал береді.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.



Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Егер ішкі температура 60 °C градустан асса, бейнебетте "ыстық" жазуы көрсетіледі де, желдеткіш 3 минут жұмыс істейді. Пеш сенсорды қауіпсіз пайдалануға болатын температураға дейін суығанша сенсормен пісіру түймешігін уақытша пайдалана алмайсыз.

Егер функция жұмыс істеп тұрғанда есік ашылса немесе осы кезде Тоқтату түймешігі басылса, "E-15" көрсетіледі. Осы кезде Тоқтату түймешігін тағы бір рет басыңыз, "E-15" көрінбей кетеді.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 29 2014-07-16 4:18:54

СЕНСОРМЕН ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде 8 сенсорлы пісіру бағдарламалары көрсетілген. Кестеде ұсынылған салмақ мөлшері, пісіріп болғаннан кейін тағамды қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Бағдарламаны бастағаннан кейін пісіру уақыты мен қуат деңгейлері автоматты түрде есептеледі. Пісіру үрдісі сізге қолайлы болуы үшін сенсор жүйесімен басқарылады.

Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1	**Сусындар** (бөлме температурасындағы кофе, сүт, шай, су)	150-250 г (1 тостақ немесе 1 кесе)	1-2	Сұйықты (бөлме температурасында) керамика тостаққа немесе кесеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Оларды пештің ішіне қоя тұрыңыз. Сусындарды қоя тұрардың алдында және қойып болғаннан кейін араластырыңыз. Кесені пештен алған кезде абай болыңыз (сұйық заттарға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз).
2	**Брокколи гүлдері**	200-500 г	1-2	Брокколи тәрізді жас көкөністерді шайып тазалаңыз да, гүлдерін дайындаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 30-45 мл (2-3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұл бағдарлама брокколи, туралған кәді, баклажан, асқабақ немесе бұрыш тәрізді жемістерді пісіруге қолайлы.
3	**Туралған сәбіз**	200-500 г	1-2	Сәбіз тәрізді көкөністерді шайып тазалаңыз да, біркелкі дөңгелектеп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 30-45 мл (2-3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұл туралған сәбіздер мен гүлді орамжапырақты немесе қырыққабатты пісіруге қолайлы бағдарлама.
4	**Қабығымен пісірілген картоптар**	200-800 г	2-3	Әр қайсысы 200г картоптарды шайып тазалаңыз. Зәйтүн майынан жағып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Астыңғы торға айналдыра қойыңыз. Торды бұрылмалы табаққа қойыңыз.
5	**Мұздатылған пицца**	300-500 г	-	Мұздатылған пиццаны астыңғы торға салыңыз.
6	**Мұздатылған лазанья**	400-600 г	3-4	Мұздатылған лазаньяны өлшемі сай келетін пешке төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз.
7	**Тауықтың кесек еттері**	400-700 г	2-3	Тоңазытылған тауық етіне майы жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Терісі бар жағын астыңғы торға қаратып қойыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 30 2014-07-16 4:18:55

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
8	**Қуырылған тауық**	1,0-1,2 кг	4-5	Тоңазытылған тауық етіне зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төс жағын төмен қаратып, астыңғы тордың ортасына қойыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

Автоматты сенсормен пісіру нұсқаулары

Автоматты сенсор тағамды пісіру барысында бөлінетін газдың мөлшерін автоматты түрде анықтап, тағамды автоматты түрде пісіруге көмектеседі.

- Тағам пісірген кезде әр түрлі газдар бөлінеді. Автоматты сенсор тағамнан шыққан газдың мөлшеріне қарай тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін анықтайды да, пісіру уақыты мен қуат деңгейін қолдан орнату қажет болмайды.
- Сенсормен пісіру кезінде ыдысты қақпақпен немесе пластик таспамен жапқан кезде, автоматты сенсор ыдыс буға толғаннан кейін газдың мөлшерін анықтайды.
- Пісіру аяқталғанға сәл ғана уақыт қалған кезде пісіру уақытының кері санағы басталады. Осы кезде, егер қажет болса тағамды біркелкі пісіру үшін аударып немесе араластырып қоюға болады.
- Автоматты сенсормен пісіру алдында тағамды шөптермен, дәмдеуіштермен немесе қызартатын тұздықтармен дәмдеуге болады. Тұз немесе қант тәрізді заттар тағам үстінде дақ пайда болуға әкеледі, сондықтан да бұларды пісіріп болғаннан кейін қосу керек екенін ескертеміз.

Сенсормен пісіру функциясына арналған ыдыстар мен қақпақтар

- Осы функцияны пайдаланып жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, осы кітаптағы кестеде көрсетілген тиісті ыдыстар мен қақпақтарды таңдауға қатысты ұсыныстарды орындаңыз.
- Үнемі микротолқынға төзімді ыдыстарды қақпақтарымен немесе пластик таспамен бірге пайдаланыңыз. Пластик таспаны пайдаланған кезде бу қажетті мөлшерде шығып тұруы үшін бір бұрышын ашып қойыңыз.
- Үнемі ыдыстың өзіне арналған қақпақты ғана пайдаланыңыз. Егер ыдыстың өз қақпағы болмаса, пластик таспаны пайдаланыңыз.
- Ыдыстарды кем дегенде ортасына дейін толтырыңыз.
- Аударыстыру немесе араластыру қажет тағамдарды сенсормен пісіру циклының соңына қарай, бейнебетте кері санақ басталғаннан кейін араластырып немесе аудару керек.

Маңызды

- Пешті орнатып, электр розеткасына қосқаннан кейін қорек сымын ағытпаңыз. Тағамды жақсы пісіру үшін газ сенсоры орныққанша біраз уақыт қажет.
- Тағамды бірінен соң бірін үздіксіз пісіретін кезде сенсормен автоматты пісіру функциясын қолдануды ұсынбаймыз.
- Пешті жақсы салқындату және сенсордың дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін пешті жақсы желдетілетін және ауа алмасатын жерге орнатыңыз.
- Тағам пісіру нәтижесі қанағаттанғысыз болмас үшін, бөлме температурасы өте жоғары немесе өте төмен болған кездері автоматты сенсорды пайдаланбаңыз.
- Пешті тазалау үшін тұтанғыш заттарды пайдаланбаңыз. Бұндай жуғыш заттан бөлінетін газ сенсорға әсер етуі мүмкін.
- Пешті ылғал немесе газ өте көп бөлетін құрылғылардың қасына қоймаңыз, себебі автоматты сенсордың дұрыс жұмыс жасауына кедергі келтіреді.
- Пештің ішкі жағын үнемі таза ұстаңыз. Төгілген заттарды дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Бұл тек үйде ғана пайдалануға арналған пеш.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 31 2014-07-16 4:18:55

КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ БОЙЫНША ПІСІРУ

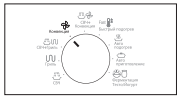
Конвекция режимі тағамды дәстүрлі пештерде пісірген тәрізді пісіруге көмектеседі. Микротолқын режимі қолданылмайды. Температураны қажетіне орай, 6 алдын ала орнатылған деңгейде, 40 °C градустан 200 °C градусқа дейін орнатуға болады. Ең көп пісіру уақыты 90 минут.

Егер пешті Жылдам қыздыру керек болса, 22-ші беттегі ақпаратты қараңыз.

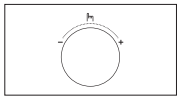
- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта және бұрылмалы табақтың өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз. Есікті ашып, тағамды астыңғы торға қойып бұрылмалы табаққа салыңыз.

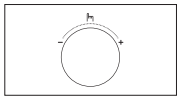
1. **Режим таңдайтын те**тік тетігін **Конвекция** (🌀) режиміне қойыңыз.
   Нәтижесі: Дисплейде келесі белгілер көрсетіледі:
   🌀 (конвекция режимі)
   200 °C (температура)



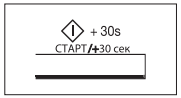
2. температураны орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрау. Осы кезде температураны таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.
   (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.



4. **Start/+30s** (⏲) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды:
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



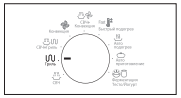
ГРИЛЬ ЖАСАУ

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

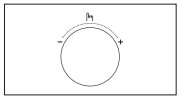
- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

1. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.

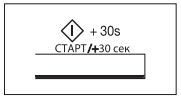
2. **Режим таңдайтын те**тік тетігін **Гриль** (⋂⋃) режиміне қойыңыз.
   Нәтижесі: Дисплейде келесі белгілер көрсетіледі:
   ⋂⋃ (гриль режимі)
   - Гриль температурасын орната алмайсыз.



3. Гриль жасау уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.
   - Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.

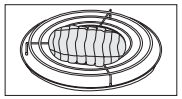


4. **Start/+30s** (⏲) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Гриль жасала бастайды.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 32 2014-07-16 4:18:55

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ



Дәстүрлі жолмен тағам пісіргенде ыдыс қажет етіледі. Дегенмен, әдеттегі пештерде қолданатын ыдыстарыңызды қолданыңыз.

Әдетте микротолқынға төзімді ыдыстар конвекциямен пісіруге жарамсыз келеді; пластик сауыттарды, табақтарды, қағаз кеселерді, сүлгілерді т.с.с. қолданбаңыз.

Аралас пісіру режимін (микротолқын және гриль немесе конвекция) қолданғыңыз келсе, тек микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 35-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын бірктіре қолдануға болады.

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқынды тағамға біркелкі таратуға көмектесетіндіктен тамаша ыдыс болып табылады.

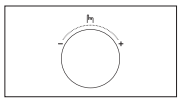
Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелерін жақсарта аласыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды осы тағамды пісіруге сай келетін тордың үстіне қойыңыз. Торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

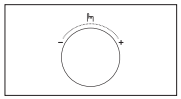
1. **Режим таңдайтын те**тік тетігін **Микротолқын + Гриль** ( ) режиміне қойыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

   (микротолқын және гриль аралас режим)
   600 Вт (қуат шығысы)

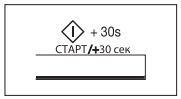
2. Тиісті қуат деңгейін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін тиісті қуат деңгейі (600, 450, 300 Вт) көрсетілгенше бұрап таңдаңыз. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.
   - Гриль температурасын орната алмайсыз.



3. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.
   - Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



4. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі:
   - Аралас режиммен пісіру басталады.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯ АРАЛАС РЕЖИМ

Аралас режимде микротолқын қуаты мен конвекция қызуы қолданылады. Микротолқын қуаты дереу бөлінетіндіктен, алдын ала қыздыру қажет емес.
Көп тағамдарды, әсіресе келесі тағамдарды аралас режим бойынша дайындауға болады:

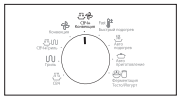
- Ет мен тауықты қуыру
- Бәліштер мен торттар
- Жұмыртқа мен ірімшік тағамдары

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны немесе керамика ыдыстар, микротолқынды тағамға біркелкі таратуға көмектесетіндіктен тамаша ыдыс болып табылады.

Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.
Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табаққа немесе бұрылмалы табаққа қойылатын астыңғы торға қойыңыз. Есікті жабыңыз. Қыздырғыш элемент көлденең қалыпта тұруға тиіс.

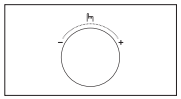
1. **Режим таңдайтын те**тік тетігін **Микротолқын + Конвекция** ( ) режиміне қойыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:



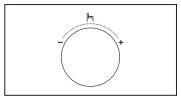
   (микротолқын және конвекция аралас режимді қолдану)
   600 Вт (қуат шығысы)
   200 °C (температура)

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 33 2014-07-16 4:18:56

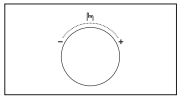
2. Тиісті қуат деңгейін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін тиісті қуат деңгейі (600, 450, 300, 180, 100 Вт) көрсетілгенше бұрап орнатыңыз. Осы кезде қуат деңгейін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



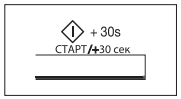
3. Температураны **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап таңдаңыз. (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) Осы кезде температураны таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.



4. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.
   - Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



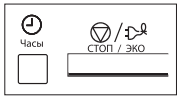
5. **Start/+30s** (⏀) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі:
   - Аралас режиммен пісіру басталады.
   - Пеш қажетті температураға дейін қызады да, содан кейін микротолқынмен тағам піскенше пісіреді.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



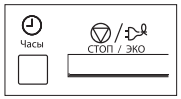
БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІ ҚҰРАЛЫН ҚОЛДАНУ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, арнайы бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.

1. **Сағат (🕘)** және **Тоқтату/Болдырмау/Эко** (⏚/⏎) түймешігін тағы бір секунд басыңыз.
   Нәтижесі:
   - Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
   - Дисплейде “🔒” көрсетіледі.



2. Пештің бұғатын ашу үшін **Сағат** (🕘) және **Тоқтату/Болдырмау/Эко** (⏚/⏎) түймешігін тағы бір секунд басыңыз.
   Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.



ИІС КЕТІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

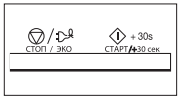
Бұл функцияны иісі күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз. Алдымен пештің ішін тазалаңыз.
Тазалап болғаннан кейін **Иіс кетіру** (⏏) түймешігін басыңыз. 4 рет сигнал естіледі.

- Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген.
- **Иіс кетіру** уақытын **+30s** түймешігін басып реттеуге болады.
- Иіс кетіру функциясы, ең көп дегенде 15 минутқа созылады.

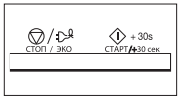
СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. **Start/+30s** (⏀) және **Тоқтату/Болдырмау/Эко** (⏚/⏎) түймешігін қатар басыңыз (шамамен екі секунд).
   Нәтижесі: Функция аяқталған кезде пештен сигнал естілмейді.



2. Сигналды қайта қосу үшін **Start/+30s** (⏀) және **Тоқтату/Болдырмау/Эко** (⏚/⏎) түймешігін қайта қатар басыңыз (шамамен екі секунд).
   Нәтижесі: Пеш қалыпты жұмыс істейді.



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 34 2014-07-16 4:18:56

ыдыс бойынша нұсқаулық

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс.
Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады.
Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Жұқа табақ	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеште-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ : Ұсынылады ✓✗ : Сақтықпен пайдаланыңыз ✗ : Қауіпсіз емес

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 35 2014-07-16 4:18:57

тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді. Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.
Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/жүгері)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 36 2014-07-16 4:18:57

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құйыңыз (2-3 ас қасық) – кестеге қараңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз.Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

Кеңес: Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Кішірек туралған көкөніс тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (900 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	6-6½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	4½-5	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	4-4½	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	3½-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	4-4½	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5-5½	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5½-6	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 37 2014-07-16 4:18:57

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз.
Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.
Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз.
Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (буға ұсталған)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы күріш)	250 г	900 Вт	16-17	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дән)	250 г	900 Вт	17-18	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	900 Вт	10-11	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу
Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырудан сақ болыңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

Қуат мәндері және тағамды араластыру
Кейбір тағамды 900 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.
Кестедегі ұсыныстарды қараңыз.
Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.
Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз. Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары
Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.
Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.
Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.
Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 38 2014-07-16 4:18:57

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ:

Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ:

Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: к/а. 37 °C.

ЕСКЕРІМ:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусындар (кофе, шай және су)	150 мл (1 кесе) 300 мл (2 кесе) 450 мл (3 кесе) 600 мл (4 кесе)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Кеселерге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз: 1 кесені ортасына, 2 кесені қарама-қарсы, 3 кесені айналдыра қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.
Сорпа (салқындатылған)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 39 2014-07-16 4:18:57

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4-5	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.
Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігі (тоңазытылған)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігін сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысқа салыңыз. Қыздырып жатқанда, қыздырып болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Үстелге тартар алдында жақсылап араластырыңыз.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 40 2014-07-16 4:18:57

ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.
Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осыны есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Тартылған ет	250 г 500 г	6-7 8-13	15-30	Етті бұрылмалы табаққа қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Шошқа стейгі	250 г	7-8		
Құс еті				

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	14-15	15-60	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін тауық	1200 г	32-34		
Балық				
Балық филесі	200 г	6-7	10-25	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке ұштарын немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін балық	400 г	11-13		
Жеміс				
Жидек	300 г	6-7	5-10	Жидекті жалпақ, дөңгелек ыдысқа (диаметрі үлкен) шыны ыдысқа салыңыз.
Нан				
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	1-1½ 2½-3	5-20	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Тост наны/ Сэндвич	250 г	4-4½		
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	7-9		

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 41 2014-07-16 4:18:57

ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астынғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-5 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:
Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:
Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:
Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады.
Осы үлгіде 3 түрлі аралас режим бар:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар
Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:
Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:
Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, аралас режим қолданылған кезде (микротолқын + гриль) режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.
Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.
Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

Тағамнан жаңадан гриль дайындауға қатысты ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 2-3 минут алдын ала қыздырыңыз.
Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.
Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	3-4	2-3	Қыздырылатын нан тілімдерін үстіңгі торға қатарластыра қойыңыз.
Гриль қызанақтары	400 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қызанақ - ірімшік қосылған тост	4 дана (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Гавай тост наны (ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	4 дана (500 г)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Картоп пісірмесі	500 г	600 Вт + Гриль	10-12	-	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды үстіңгі торға кесілген жақтарын гильге қаратып айналдыра қойыңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 42 2014-07-16 4:18:57

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Картоп гратиндері/ Көкөністер (тоңазытылған)	450 г	450 Вт + Гриль	10-12	-	Мұздатылған жаңа гратин тағамын кішкене шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Тағамды үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Пісірілген алма	2 алма (шамамен. 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты астыңғы торға тура қойыңыз.
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	9-11	8-10	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Оларды үстіңгі тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған тауық	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	18-23	Тауық етіне май жағыңыз, дәмдеуіштерден себіңіз. Қызуға төзімді ыдысқа салып, астыңғы торға салыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған балық	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	6-7	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. 2 балықты үстіңгі торға (құйрықтарын бастарына түйістіріп) қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.

КОНВЕКЦИЯ

Конвекция арқылы пісіру дәстүрлі жолмен пісіру тәсілі ретінде және дәстүрлі пештерде ыстық ауаның көмегімен тамақ пісіретін тәсіл ретінде көпке белгілі.
Ыстық ауаны айналдырып тұру үшін қыздырғыш элемент пен желдеткіш артқы қабырғаға орнатылған. Бұл режим үстіңгі қыздырғыш элементпен жұмыс істейді.

Конвекциямен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды, әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын заттардың барлығын қолдануға болады.

Конвекциямен пісіруге болатын тағам:
Бисквиттерді, шелпектерді, булочкалар мен торттарды осы режиммен пісіруге, сонымен қатар, көп жеміс салынған торттарды, кондитер өнімдері мен суфлені пісіруге болады.

МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ

Бұл режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды. Конвекциямен пісіру - дәстүрлі пісіру режимі ретінде танымал және бұл режимде тағам пештің артқы қабырғасында орналасқан желдеткіш арқылы таратылатын ыстық ауамен пісіріледі.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге арналған ыдыстар:
Микротолқындар өте алатын болуға тиіс. Пешке төзімді (шыны, керамика не фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген) болуға тиіс; Микротолқын + Гриль тармағында көрсетілген ыдыстарға ұқсас.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге болатын тағам:
Ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, шелпектер және нандар.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 43 2014-07-16 4:18:57

Жаңа және мұздатылған тағамды конвекциямен дайындау бойынша нұсқаулық

Конвекцияны алдын ала жылдам қыздыру функциясымен қажетті температураға дейін қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды конвекция арқылы пісіру барысында нұсқау ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
ПИЦЦА					
Мұздатылған пицца (піскен, дайын)	300-400 г	450 Вт + 200 °C	13-15	-	Пиццаны астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
МАКАРОН					
Мұздатылған лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	18-23	-	Өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз немесе бастапқы орамында қалдырыңыз (микротолқынға және пештің қызуына сай келетініне көз жеткізіңіз). Мұздатылған макарон пісірмесін астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
ЕТ					
Ростбиф/ Қуырылған қой еті (орташа)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Сиырдың/қойдың етіне май жағып, бұрыш, тұз, паприкамен дәмдеңіз. Әуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған тауық	1000-1100 г	450 Вт + 200 °C	17-22	13-17	Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықтың төсінің бір жағын төмен қаратып, екінші жағын жоғары қаратып астыңғы торға салыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.
НАН					
Жаңа пісірілген булочкалар	6 дана (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Мұздатылған булочкаларды астыңғы торға айналдыра қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Сарымсақ наны (тоңазытылған, алдын ала пісірілген)	200 г (1 дана)	180 Вт + 200 °C	8-10	-	Тоңазытылған багетаны астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз. Пісіргеннен кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
ТОРТ					
Үгілмелі торт (жаңа иленген қамыр)	500 г	Тек 180 °C	38-43	-	Жаңа иленген қамырды кішкене, тік төртбұрышты, қара темірден жасалған пісірме табаққа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Тортты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5-10 минут қоя тұрыңыз.
Алма торттары (жаңа иленген қамыр)	12 x 28 г	Тек 160 °C	28-33	-	Жаңа иленген қоспаны жұқа табаққа қойылған қағаз кеселерге салып, табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіргеннен кейін 5 минут қоя тұрыңыз.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 44 2014-07-16 4:18:57

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Печенье (жаңа иленген қамыр)	200-250 г	Тек 200 °C	15-20	-	Тоңазытылған круассандарды астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз.
Мұздатылған кекс	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Тоңазытылған кекстерді астыңғы торға тура қойыңыз. Жібітіп, жылытып болғаннан кейін 15-20 минут қоя тұрыңыз.

АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз.
900 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз.
Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз.
Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз.
300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысыққа салып, 3½ - 4½ минут 900 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз.
Бетін жауып 10-12 минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½ - 7½ минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз.
3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайынан немесе саңылауларынан бу шығады.

(◇) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не (◇) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабылды ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырып, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 45 2014-07-16 4:18:58

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Жарықтама шамы жанбай тұр.

- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатыңыз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.

- Бұл жаңа қыздырғыш элементтен уақытша шығатын иіс. Түтін және иіс 10 минут пайдаланғаннан кейін толығымен жойылады.
  Иісті барынша жылдам кетіру үшін микротолқынды пешті лимон немесе лимон шырынын салып іске қосыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Келесі ақпаратты оқыңыз;

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

АҚАУЛЫҚ КОДТАРЫ

“SE” хабары көрсетіледі.

- "SE" хабары көрсетілсе, тетіктерді тазалап, тетіктің айналасындағы жерде су баржоғын тексеріңіз. Микротолқынды пешті сөндіріп, параметрлерді қайта орнатып көріңіз. Бұндай жағдай қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

“E-15” хабары көрсетіледі

- Егер сенсормен пісіріп тұрғанда есік ашылса немесе осы кезде тоқтату түймешігі басылса.
  "E-15" көрсетіледі. Осы кезде тоқтату түймешігін тағы бір рет басыңыз, "E-15" көрінбей кетеді.

Басқа қате белгісі көрсетіледі. SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

техникалық параметрлері

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	CE118P*, CE118P**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц AT
Тұтынылатын қуат	
Максимум қуат	2900 Вт
Микротолқын	1400 Вт
Гриль (қыздырғыш элемент)	1500 Вт
Конвекция (қыздырғыш элемент)	Макс. 2100 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 900 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Т x Б)	
Сырты	523 x 491 x 309 мм
Пештің іші	373 x 370 x 233 мм
Сыйымдылығы	32 литр
Салмағы	
Нетто	шамамен 19,0 кг

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 46 2014-07-16 4:18:58

ЕСКЕРТПЕ

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ЕСКЕРТПЕ

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондарға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04220P-04

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_KK.indd 48 2014-07-16 4:18:58

CE118P*
CE118P**

Mikroto'lqinli Pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi va taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun rahmat.

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, yoki oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni bajarishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ushbu qo'llanma 100 % ishlatilgan qog'ozdan tayyorlangan.

SAMSUNG

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 1 2014-07-16 4:42:33

xavfsizlik bo'yicha ma'lumotlar

USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto'lqinli pechini xarid qildingiz. Ushbu "Foydalanuvchi qo'llanmasi"da mazkur mikroto'lqinli pech yordamida taom tayyorlash to'g'risida muhim ma'lumotlar mavjud:

- Ehtiyotkorlik choralari
- Mos keladigan aksessuarlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo'yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo'yicha maslahatlar

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI

⚠ OGOHLANTIRISH	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o'limga olib kelishi mumkin**.
⚠ DIQQAT	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning buzilishiga olib kelishi mumkin**.

	Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud		Ogohlantirish; Issiq yuza
	Ogohlantirish; Elektr toki mavjud		Ogohlantirish; Portlovchi moddalar
	Kuch ISHLATMANG.		TEGMANG.
	Qismlarga AJRATMANG.		Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.
	Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.		Elektr toki urishini oldini olish uchun mashinaning yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
	Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.		Izoh
	Muhim		

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

Ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga xar doim amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko'rsatmalarga amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat mikroto'lqin funksiyasi)

- **OGOHLANTIRISH:** Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.
- **OGOHLANTIRISH:** Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.
- **OGOHLANTIRISH:** Suyuqliklar va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin.
- Ushbu qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 2 2014-07-16 4:42:34

- **OGOHLANTIRISH:** Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.
- **OGOHLANTIRISH:** Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmasalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas.
- Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.
- Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.
- Ushbu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.
- Tutun chiqqan hollarda qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.
- **OGOHLANTIRISH:** Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish kechiklab portlovchan qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda juda ehtiyot bo'lish lozim.
- **OGOHLANTIRISH:** Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.
- Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin.
- Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.
- Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 3 2014-07-16 4:42:34

- Agar bolalar nazorat ostida bo'lmasalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.
- Bolalarning ushbu qurilma bilan o'ynamasliklariga ishonch hosil qilish uchun ular nazorat ostida bo'lishlari kerak.
- Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.
- **OGOHLANTIRISH:** Suyuqliklar yoki boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin;
- Mikroto'lqinli pechni ingichka suv oqimi bilan tozalash mumkin emas.
- Ushbu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.
- Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.
- Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.
- Mikroto'lqinli pech pechtaxtada yoki pechtaxta ustida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat pech funksiyasi) - Ixtiyoriy

- **OGOHLANTIRISH:** Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan haroratlar tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.
- Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.
- **OGOHLANTIRISH:** Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.
- Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 4 2014-07-16 4:42:34

OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

OGOHLANTIRISH: Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

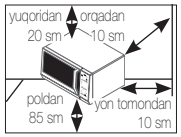
Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.
B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joylar maqsadlarida foydalaniluvchi binolarni ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 5 2014-07-16 4:42:34

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

Pechni poldan taxminan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o'rnating. Yuza pechning og'irligini xavfsiz darajada ko'tarishi uchun yetarlicha mustahkam bo'lishi kerak.



1. Pechni o'rnatish paytida, pechning orqa va yon devorlari uchun kamida 10 sm (4 dyuym), ustki qopqog'i uchun 20 sm (8 dyuym) joy qoldirish bilan pech uchun normal ventilyatsiya borligiga ishonch hosil qiling.
2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling.
3. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnating. Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring.
   (Faqat aylanuvchi patnisga ega bo'lgan modellar)
4. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

- Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agenti yoki o'xshash malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak. Shaxsiy xavfsizligingiz uchun elektr kabeli vilkasini muvofiq o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashtirilgan rozetkasiga ulang.
- Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur va har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak:

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik
  (Faqat aylanuvchi patnisga ega bo'lgan modellar)

- **HAR DOIM** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchaning zich yopilishini nazorat qiling.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Yuvib tashlang va arting.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 6 2014-07-16 4:42:34

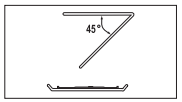
2. Pechning ichki yuzalaridan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Yuvib tashlang va arting.

3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.

4. Aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.

- **Ventilyatsiya tirqishlariga** suv tushishiga yo'l qo'ymang. **HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchi moddalardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda:
  - ularda ovqat zarrachalari to'planib qolmasligiga
  - eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating
- **Ichki kamerani** pechdan har bir foydalanishdan keyin yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda tozalang, biroq kuyishning oldini olish uchun avval pech ichki kamerasi devorlarining sovushini kuting.

Bo'shliq ichining yuqori qismini tozalaganda pechni pastga 45° burchakka burish va keyin uni tozalash qulaydir.



(Faqat sving tipidagi qizdirgichli modellar uchun)

MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralari ko'rilishi lozim.

Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas:

- Xalqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak

- **HECH QACHON** pechning tashqi qoplamasini yechib olmang. Agar pech nosoz bo'lsa va ta'mirlash talab etilsa, yoki sizni uning holati shubhalantirsa:
  - Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying
  - Yaqinda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling
- Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo'ymoqchi bo'lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.
  Sababi : Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.
- Ushbu mikroto'lqinli pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 7 2014-07-16 4:42:34

Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida lampochka malakaga ega bo'lmagan shaxs tomonidan almashtirilmasligi kerak. Lampochka malakali muhandis tomonidan almashtirib berilishi uchun o'zingizga yaqin joylashgan vakolatli Samsung xaridorlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qling.

⚠ OGOHLANTIRISH				
Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.	✓	✓	✓	✓
Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda mikroto'lqin funksiyasida isitmang.	✓	✓	✓	✓
Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✓	✓	✓	✓
Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki changlanganlik darajasi yuqori bo'lgan xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✓	✓	✓	✓
Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✓	✓	✓	✓
Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✓	✓	✓	✓
Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	✓
Gaz (propan, siqilgan gaz va boshqalar kabi) chiqish holatlari yuz berganda darxol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✓	✓	✓	✓
Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'llaringiz bilan tegmang.	✓	✓	✓	✓
Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang.	✓	✓	✓	✓
Qurilmaga barmoqlaringiz va begon buyumlarni qo'ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki urmang.	✓	✓	✓	✓
Pechni sinuvchan buyumlar, masalan, oshxona rakovinasi yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang.	✓	✓		
Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✓	✓	✓	✓
Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✓	✓		✓
Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatordan foydalanmang.	✓	✓	✓	
Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✓	✓	✓	
Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.	✓	✓		
Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	
Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	✓	✓		
Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismariga tegib ketishi mumkin.	✓		✓	✓

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 8 2014-07-16 4:42:36

Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓
OGOHLANTIRISH: Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Kuyish sodir bo'lganda BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring: • Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing. • Unga toza quruq lattani bog'lang. • Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang.	✓	✓	✓	✓
Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✓
Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓

⚠ DIQQAT				
Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓
Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓
Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✓		✓	✓
Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✓	✓		
Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✓	✓
Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovuginicha o'chiq holda qoladi.	✓		✓	
Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.			✓	
Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring, va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.			✓	
Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✓	
Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✓			✓
Ushbu qo'llanmada ko'rsatilgan zazorlarga asoslangan holda pechni or'nating. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)	✓		✓	
Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✓	✓	✓	

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 9 2014-07-16 4:42:37

MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUVVATLARINING EHTIMOIY TA'SIRINI OLDINI OLISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI. (FAQAT MIKROTO'LQIN FUNKSIYASI)

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

(a) Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechni ishlatishga urinmang, blokirovka qiluvchi kontaktlarni (eshikcha qulfi)ni buzmang yoki blokirovka qiluvchi kontaktlarning tirqishlariga biror narsa tiqmang.

(b) Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday predmetni QO'YMANG, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.

(c) Nosoz pech ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmaguncha undan FOYDALANMANG. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:

(1) Eshikcha (qiyshaymagan)

(2) Eshikcha halqalari (singan yoki bo'shashgan)

(3) Eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar

(d) Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Agar moslamaning buzilishi va/yoki aksessuarning buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Ushbu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

(a) Ezilgan, tirnalgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.

(b) Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshyotka.

- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
- Usbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumotlar oling.
- Ushbu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQITGA CHIQARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 10 2014-07-16 4:42:37

mundarija

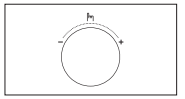
Qisqacha yo'riqnoma 11
Pech xususiyatlari 12
Pech 12
Boshqaruv paneli 13
Aksessuarlar 13
Pechdan foydalanish 14
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili 14
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish 15
Vaqtni belgilash 15
Taom tayyorlash/Isitish 15
Quvvat darajalari va tayyorlash vaqtini o'lchash 16
Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish 16
Taom tayyorlashni to'xtatish 16
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish 17
Avtomatik tayyorlash funksiyasidan foydalanish 17
Avtomatik tayyorlash dasturlaridan foydalanish 17
Avtomatik isitish funksiyasidan foydalanish 19
Avtomatik isitish dasturlaridan foydalanish 19
Nozil qovurgan holda tayyorlash funksiyasidan foydalanish 20
Nozik qovurish dasturlaridan foydalanish 21
Pechni tezkor qizitish 22
Avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasidan foydalanish 23
Avtomatik tarzda muzdan tushirish dasturlaridan foydalanish 23
Avtomatik fermentatsiyalash funksiyasidan foydalanish 24
Avtomatik fermentatsiyalash dasturlaridan foydalanish 25
Bug'da taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma (Faqat CE118PPT model uchun) 25
Qo'lda bug'da tayyorlash funksiyasidan foydalanish (Faqat CE118PAE/CE118PE modellar uchun) 27
Bug'da tozalashdan foydalanish 29
Sensorli tayyorlash funksiyasidan foydalanish 29
Sensorli tayyorlash dasturlaridan foydalanish 30
Konveksiya rejimida tayyorlash 32
Gril rejimida tayyorlash 32
Aksessuarlarni tanlash 33
Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish 33
Mikroto'lqinlar va konveksiyadan birgalikda foydalanish 33
Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish 34
Hidni yo'q qilish funksiyasidan foydalanish 34
Tovishli signalni o'chirib qo'yish 34
Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma 35
Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma 36
Nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi 45
Nosozliklarni bartaraf etish 45
Xatolik kodi 46
Texnik xususiyatlar 46

qisqacha yo'riqnoma

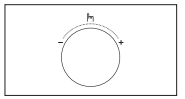
Taom tayyorlash.

1. **Rejimni tanlash doiraviy shkalasini Mikroto'lqin** (≋) rejimi holatiga o'rnating.

2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** tegishli quvvat darajasi namoyish qilingunicha burang. Shu vaqtda quvvat darajasini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



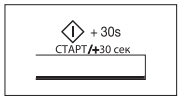
3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.



4. **Start/+30son** (⏀) tugmasini bosing.

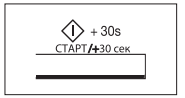
   Natija: Tayyorlash boshlanadi.

   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.



Qo'shimcha 30 soniya qo'shmoqchiman.

Taomni pechda qoldiring.
30 soniya oraliq bilan vaqt qo'shish uchun **Start/+30son** (⏀) tugmachasini bir yoki bir necha marta bosing.

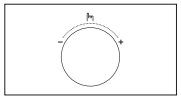


CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 11 2014-07-16 4:42:38

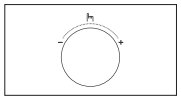
Taomni avtomatik tarzda muzdan tushirish.

1. **Avtomatik tarzda muzdan tushirish** (⁂) tugmasini bosing.

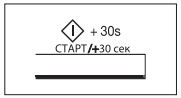
2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash toifasini o'rnating. Kerakli rejimni o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda taom og'irligini tanlang.



4. **Start/+30son** (⏲) tugmasini bosing.

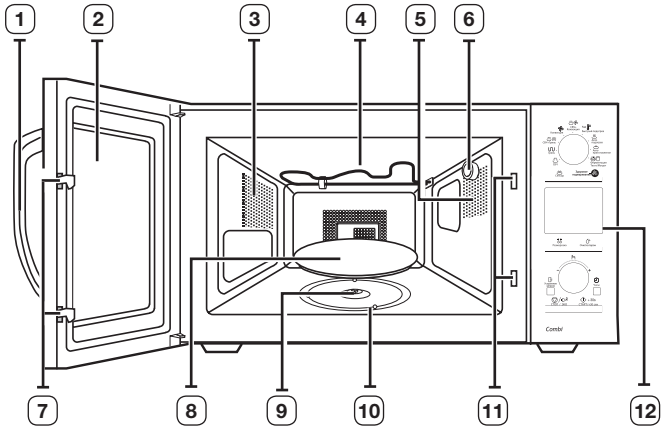


Natija: Muzdan tushirish boshlanadi.

- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

pech xususiyatlari

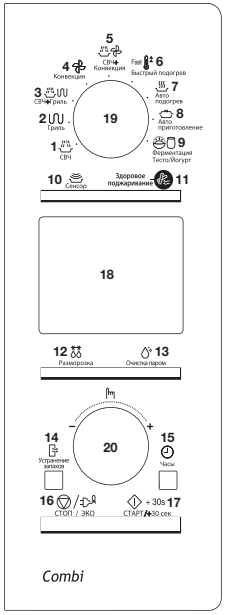
PECH



1. ESHIKCHA DASTASI
2. ESHIKCHA
3. VENTILYATSION TIRQISHLAR
4. ISITISH ELEMENTI
5. YORITGICH
6. SUV IDISHI USHLAGICHI
7. EHSIKCHA QULFI
8. AYLANUVCHI PATNIS
9. MUFTA
10. ROLIKLI TAGLIK
11. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI
12. BOSHQARUV PANELI

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 12 2014-07-16 4:42:38

BOSHQARUV PANELI

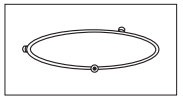


1. MIKROTO'LQIN REJIMI
2. GRIL REJIMI
3. MIKROTO'LQIN + GRIL REJIMI
4. KONVEKSIYA REJIMI
5. MIKROTO'LQIN + KONVEKSIYA REJIMI
6. TEZKOR ISITISH REJIMI
7. AVTOMATIK ISITISH FUNKSIYASI REJIMI
8. AVTOMATIK TAYYORLASH REJIMI
9. FERMENTATSIYA (XAMIR + YOGURT) FUNKSIYASI REJIMI
10. SENSORLI TAYYORLASH TUGMACHASI
11. NOZIK QOVURISH TUGMACHASI
12. AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH TUGMACHASI
13. BUG'DA TOZALASH TUGMACHASI
14. HIDLARNI YO'Q QILISH TUGMACHASI
15. SOAT O'RNATISH TUGMACHASI
16. STOP/BEKOR QILISH/EKO TUGMACHASI
17. START/+30S TUGMACHASI
18. DISPLEY
19. REJIMNI TANLASH DOIRAVIY SHKALASI
20. FUNKSIYALARNI TANLASH DOIRAVIY SHKALASI

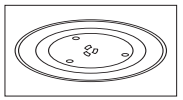
AKSESSUARLAR

Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta aksessuarlar kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.

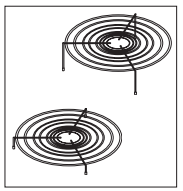
1. **Rolikli taglik**, pechning markaziga o'rnatiladi.
   Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



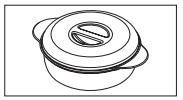
2. **Aylanuvchi patnis**, rolikli taglikka markazi muftaga o'rnashadigan tarzda joylashtiriladi.
   Vazifasi: Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.



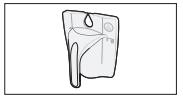
3. **Baland taglik va past taglik** aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.
   Vazifasi: Metall tagliklardan bir vaqtda 2 xil taomni tayyorlash uchun foydalanish mumkin. Kichkina idish aylanuvchi patnisga va ikkinchi idish taglikka joylashtirilishi mumkin. **Metall tagliklardan gril, konveksiya rejimlarida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.**



4. **Bug'da pishirgich,** 25-29-sahifalarga qarang. (Faqat CE118PPT modeli uchun)
   Vazifasi: Plastik bug'da pishirgichdan bug' bilan ishlov berish tanlanganda foydalanish mumkin.



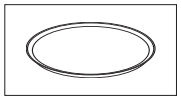
5. **Toza suv idishi,** pechning o'ng tomoniga joylashtiriladi.
   Vazifasi: Suv idishidan tozalash uchun foydalanish mumkin.



Mikroto'lqinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz **FOYDALANMANG**.

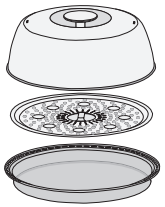
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 13 2014-07-16 4:42:39

6. **Qizartirish uchun idish**, aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.

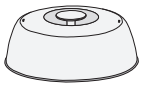


Vazifasi: Qizartirish uchun idishdan pishiriqlar va pitstsa yaltiroq bo'lishi uchun Mikroto'lqinlar yoki gril bilan birgalikda foydalanish rejimida pishirish uchun foydalaniladi.

7. **Bug'latuvchi/Qizartiruvchi idish** aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.
(Faqat CE118PAE/CE118PE modellar uchun).



Vazifasi: Bug'latuvchidan bug'da qizartirilgan holda tayyorlash uchun foydalanish mumkin. Qizartiruvchi idishdan Mikroto'lqinlar yoki gril bilan birgalikda foydalanish rejimida taomlarni yaxshiroq qizartirish va pishiriqlar va pitstsani yaltiroq holda saqlash uchun foydalaniladi.



Zanglamaydigan po'latdan yasalgan qopqoq

Bug'da pishirish patnisi

Bug'da pishirish uchun idish/ Qizartiruvchi idish

pechdan foydalanish

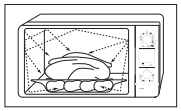
MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir; mikroto'lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.
Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Isitish
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili.

1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan chuqurlikdan qaytarilgan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.



2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.

3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin:

- Mahsulotlarning miqdori va zichligi
- Ularning tarkibidagi suvning miqdori
- Boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi)

Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning "kutish vaqtiga" amal qilish lozim:

- Taomni markazigacha bir tekis tayyorlash
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 14 2014-07-16 4:42:39

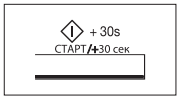
PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Agar sizda pechning ishlashi to'g'risida shubhalar bo'lsa, 45-46-sahifadagi "Nosozliklarni bartaraf etish" bo'limiga qarang.

Pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan farq qiluvchi quvvat darajasidan (100 % - 900 Vt) foydalanilsa, suvni qaynash darajasiga yetkazish uchun ko'proq vaqt talab qilinadi.

Eshikning o'ng tomonidagi dastani tortgan holda pech eshikchasini oching. Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Eshikchani yoping.

Start/+30son (⏀) tugmachasini bosing va **Start/+30son** (⏀) tugmachasini kerakli marta bosgan holda 4 yoki 5 daqiqaga bo'lgan vaqtni o'rnating.



Natija: Pechdagi suv 4 yoki 5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.

VAQTNI BELGILASH

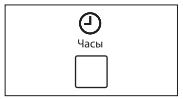
Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektr quvvati berilganda displeyda vaqtning ":0", "88:88" yoki "12:00" qiymati avtomatik ravishda namoyish qilinadi. Joriy vaqtni o'rnating. Soat vaqtni 24 soatlik yoki 12 soatlik formatda namoyish qilishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi:

- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

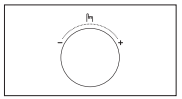
Yozgi vaqtdan qishki vaqtga o'tgan paytda va aksincha bo'lganida, soatni to'g'rilashni unutmang.

Quvvatlarni avtomatik tejash funksiyasi
Agar moslama sozlashning o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtash holatida ishlayotgan bo'lganda hech qanday funksiyani tanlamasangiz, funksiya bekor qilinadi va soat 25 daqiqadan keyin ko'rsatiladi. Pech chirog'i eshigi ochiq holatda 5 daqiqadan keyin o'chadi.

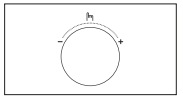
1. **Soat o'rnatish** (🕘) tugmachasini bosing.



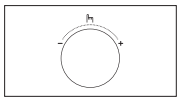
2. Vaqtni namoyish qilish turini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang. (12 S yoki 24 S)



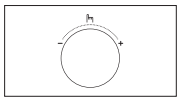
3. O'rnatishni tugallash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



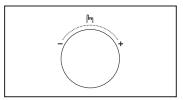
4. Soatni o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



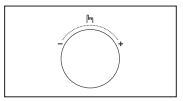
5. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



6. Daqiqani o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



7. Displeyda to'g'ri vaqt namoyish qilinganda soat ishlay boshlashi uchun yana **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasi** tugmachasini bosing.



Natija: Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.

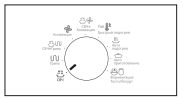
TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.

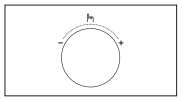
Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping. Hech qachon mikroto'lqinli pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmang.

1. **Rejimni tanlash doiraviy shkalasini Mikroto'lqin** (≋) rejimi holatiga o'rnating.



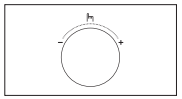
Natija: Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi: ≋ (mikroto'lqin rejimi)

2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** tegishli quvvat darajasi namoyish qilingunicha burang. Shu vaqtda quvvat darajasini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



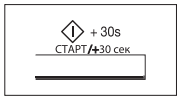
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 15 2014-07-16 4:42:40

3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.



Natija: Tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.

4. **Start/+30son** (⏀) tugmasini bosing.



Natija: Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. Tayyorlash boshlanadi va u nihoyasiga yetishi bilan:

- Pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

Agar siz pech kamerasidagi joriy Quvvat darajasini bilmoqchi bo'lsangiz, **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bir marta bosing.
Agar siz tayyorlash vaqtida quvvat darajasini o'zgartirmoqchi bo'lsangiz, **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang.

Tezkor ishga tushirish:

Agar siz taomni qisqa vaqt ichida eng yuqori quvvat darajasida (900 Vt) isitmoqchi bo'lsangiz, tayyorlash vaqtining har 30 soniyasi uchun **Start/+30son** (⏀) bosishingiz ham mumkin. Pech darhol ishga tushadi.

QUVVAT DARAJALARI VA TAYYORLASH VAQTINI O'LCHASH

Quvvat darajasini berish funksiyasi ishlab chiqilayotgan quvvat miqdorini va shu orqali uning turi va miqdoriga bog'liq ravishda taom tayyorlash yoki isitish uchun zarur bo'ladigan vaqtni boshqarishga imkon beradi. 6 ta quvvat darajalari o'rtasida tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Foizi	Chiqish quvvati
YUQORI	100 %	900 Vt
O'RTACHA YUQORI	67 %	600 Vt
O'RTACHA	50 %	450 Vt
O'RTACHA PAST	33 %	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH	20 %	180 Vt
PAST	11 %	100 Vt

Retseptlarda va ushbu ko'rsatmalarda ko'rsatilgan tayyorlash vaqti ma'lum quvvat darajasiga mos keladi.

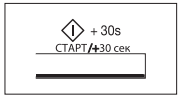
Agar quyidagini tanlasangiz...	Tayyorlash vaqti quyidagi bo'ladi...
Yuqoriroq quvvat darajasi	Kamroq
Pastroq quvvat darajasi	Ko'proq

TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'RNATISH

Har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda taom tayyorlash vaqtini **+30son** tugmasini bosish orqali orttirish mumkin.

- Oddiygina eshikchani ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshiring
- Tayyorlashning qolgan vaqtini orttiring

Taom tayyorlash vaqtini orttirish uchun qo'shiladigan har 30 daqiqa uchun **Start/+30son** (⏀) tugmachasini bosing.



- Masalan: 3 daqiqa qo'shish uchun **Start/+30son** (⏀) tugmachasini 6 marta bosing.

TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

Tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin, bu quyidagi harakatlarni bajarishga imkon beradi:

- Taom tayyorlashni nazorat qilish
- Taomni ag'darish yoki aralashtirish
- Dimlab pishirish uchun qoldirish

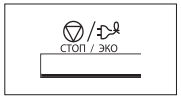
Tayyorlash jarayonini to'xtatish uchun...	Quyidagilarni bajaring...
Vaqtinchalik	Vaqtinchalik : Eshikchani oching yoki to'xtatish tugmachasini bir marta bosing. **Natija:** Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Taom tayyorlash jarayonini qayta tiklash uchun eshikchani yoping va **Start/+30son** (⏀) tugmachasini bosing.
To'liq	To'liq : To'xtatish tugmasini bir marta bosing. **Natija:** Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Agar taom tayyorlash parametrlarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana **Stop/Eko** (⏻/⏀) tugmachasini bosing.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 16 2014-07-16 4:42:40

QUVVATNI TEJASH REJIMINI O'RNATISH

Ushbu pech quvvatni tejash rejimi nilan jihozlangan.

- **Quvvatni tejash** (⏚/⏻) tugmachasini bosing.
  Natija : Displey o'chadi.
- Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching yoki **Quvvatni tejash** (⏚/⏻) tugmachasini bosing, keyin displeyda joriy vaqt namoyish qilinadi. Shundan keyin pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.



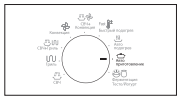
AVTOMATIK TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

10 ta **Avtomatik tayyorlash** (🍲) funksiyasi dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlarini o'z ichiga oladi. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. Siz tayyorlanadigan porsiyalar miqdorini doiraviy shkala dastasini buragan holda belgilashingiz mumkin.

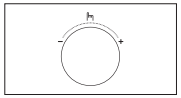
Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.

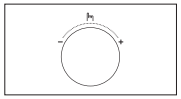
1. **Rejimni tanlash doiraviy shkalasini**
   Avtomatik tayyorlash (🍲) rejimi holatiga o'rnating.



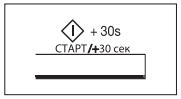
2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda porsiya miqdorini tanlang.



4. **Start/+30son** (⏻) tugmasini bosing.
   Natija : Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.
   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.



AVTOMATIK TAYYORLASH DASTURLARIDAN FOYDALANISH

Quyidagi jadvalda **Avtomatik tayyorlashning** 10 ta dasturi, miqdoriy xususiyatlari, kutish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. 1 dan 4 gacha bo'lgan dasturlar faqat "mikroto'lqin" rejimida ishlaydi. 5 va 6 dasturlar "Mikroto'lqin+gril" birgalikdagi rejimda ishlaydi. 7 va 8 dasturlar "Mikroto'lqin+konveksiya" birgalikdagi rejimda ishlaydi. 9 va 10 dasturlar "Konveksiya" rejimida ishlaydi. Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
1	Oq guruch	150-200 200-250	5-10	Bug'langan oq guruchni torting va ikki marta ko'proq sovuq suv quying. Masalan: 0,25 kg guruch tayyorlash uchun 0,5 litr sovuq suv quying. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang.
2	Brokkoli	200-250 300-350 400-450 500-550	1-2	Sabzavotlarni yuvgandan, tozalagandan va bir xil o'lchamlarda kesgandan so'ng torting. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 200-250 g keladigan porsiyaga 30 ml suv (2 osh qoshiq) yoki 300-450 g keladigan porsiyaga 45 ml (3 osh qoshiq) yoki 500-550 g keladigan porsiyaga 60-75 ml (4-5 osh qoshiq) suv qo'shing. Sabzavotlar tayyor bo'lganidan keyin ularni aralashtiring. Katta miqdorlarda tayyorlaganda tayyorlash vaqtida bir marta aralashtiring.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 17 2014-07-16 4:42:41

Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
3	**Bo'laklangan sabzi**	100-150 200-250 300-350	1-2	Sabzavotlarni yuvgandan, tozalagandan va bir xil o'lchamlarda kesgandan so'ng torting. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 200-250 g keladigan porsiyaga 30 ml (2 osh qoshiq) yoki 300-350 g keladigan porsiyaga 45 ml (3 osh qoshiq) suv qo'shing. Bu dastur gul karam uchun mosdir
4	**Archilmagan kartoshka**	300-350 400-450 500-550 600-650	3	Kartoshkani tozalang va arting, taxminan bir xil o'lchamda teng bo'laklarga kesing va ularni qopqoqli shisha idishga soling. 15-30 ml (1-2 osh qoshiq) suv qo'shing. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Katta miqdorlarda tayyorlaganda tayyorlash vaqtida bir marta aralashtiring.
5	**Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka**	200 400 600	5	Har birining vazni 200 g bo'lgan kartoshkalardan foydalaning. Po'stini arting va quyi taglikka joylashtiring.
6	**Baliq qovurdog'i**	200-300 (1) 400-500 (2)	3	Butun baliq terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni yuqori taglikka yonma-yon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring.

Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
7	**Baliq filesi**	200-300 400-500	2	Baliq filesini, masalan lososni yuqori taglikka bir tekis joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring.
8	**Qovurilgan mol go'shti/ Qovurilgan qo'y go'shti**	1000-1100 1200-1300	10-15	Mol go'shti/qo'y go'shtini yog'lang va ziravorlar seping (faqat qalampir, tuzni qovurishdan keyin qo'shish kerak). Uni yog'li tomonini pastga qilgan holda quyi taglikka joylashtiring. Pech tovushli signal berganida ag'daring. Qovurishdan keyin va kutib turish vaqtida uni alyumin folgaga o'rash kerak.
9	**Biskvit**	450-550	10	Avval dasturni ishga tushiring. Pech qizdirilayotgan vaqtda displeyda "HEAT (QIZDIRISH)" namoyish qilinadi. Va pastdagi pishirish qog'ozidan foydalangan holda taomni dumaloq shakldagi pishirish uchun metall bankaga joylashtiring (diametri 26 sm). Tovushli signal berilgandan keyin bankani quyi taglikka joylashtiring.
10	**Keks**	250-300	-	Avval dasturni ishga tushiring. Pech qizdirilayotgan vaqtda displeyda "HEAT (QIZDIRISH)" namoyish qilinadi. Keyin xamirni kekslar uchun mo'ljallangan 6-8 ta qog'ozga yoki silikon idishlarga quying va quyi taglikka o'rnating. Tovushli signal berilgandan keyin taglikni joylashtiring.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 18 2014-07-16 4:42:41

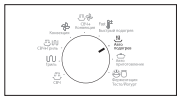
AVTOMATIK ISITISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

6 ta **Avtomatik isitish** (♨) xususiyati 4 ta dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlari bilan ta'minlaydi. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.
Siz tayyorlanadigan porsiyalar miqdorini doiraviy shkala dastasini buragan holda belgilashingiz mumkin.

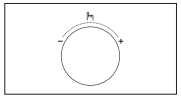
Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.

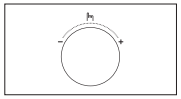
1. **Rejimni tanlash doiraviy shkalasini**
   Avtomatik isitish (♨) rejimi holatiga o'rnating.



2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini**
   buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun
   Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini bosing.

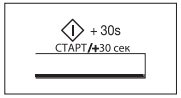


3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini**
   buragan holda porsiya miqdorini tanlang.



4. **Start/+30son** (⏀) tugmasini bosing.

   Natija : Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.
   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.



AVTOMATIK ISITISH DASTURLARIDAN FOYDALANISH

Quyidagi jadvalda **Avtomatik istishning** 6 ta dasturi, miqdoriy xususiyatlari, kutish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. 1 dan 3 gacha bo'lgan dasturlar faqat "mikroto'lqin" rejimida ishlaydi. 4 va 6 dasturlar "Mikroto'lqin, grill va konveksiya" birgalikdagi rejimda ishlaydi.

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
1	**Tayyor taom (sovutilgan)**	300-350 400-450	2-3	Taomni keramik patnisga joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht; kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garnirli sabzavotlar).
2	**Sho'rva (sovutilgan)**	200-250 300-350 400-450	2-3	Sho'rvani ichi chuqur tarelka yoki kosaga quying va isitish vaqtida qopqoq bilan yoping. Kutish vaqtidan avval va keyin sho'rvani aralashtiring.
3	**Kichik ravioli (sovutilgan)**	200-250 300-350	3	Mikroto'lqinlarga chidamli plastik idishdagi sovutilgan tayyor mini raviolini aylanuvchi patnis markaziga joylashtiring. Tayyor mahsulot plyonkasini teshing yoki plastik idishni mikroto'lqinlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Kutish vaqtidan avval va keyin sho'rvani aralashtiring. Bu dastur ravioli hamda sousli ugralar uchun mosdir.
4	**Muzlatilgan pitstsa bo'laklari**	100-150 250-300	-	Muzlatilgan pitstsa bo'laklarini pastki taglikka joylashtiring.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 19 2014-07-16 4:42:41

Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
5	**Muzlatilgan tovuq qanotchalari** **	200-250 300-350 400-450	2	Muzlatilgan tovuq qanotchalari yoki kichik qaynatilgan tovuq oyoqchalarini (avvaldan tayyorlangan va ziravorlar qo'shilgan) yuqori metall taglikka teri tomonini pastga qaratgan holda joylashtiring. Ularni aylana shaklida joylashtiring va aylana markazini ochiq qoldiring. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.
6	**Muzlatilgan bulochkalar** **	100-150 (2 dona) 200-250 (4 dona) 300-350 (6 dona)	3-5	Konveksiya funksiyasidan foydalanib, pechni 5 daqiqa davomida 180 °C gacha qizdirib olish tavsiya qilinadi. 2 tadan 6 tagacha muzlatilgan bulochkalarni (-18 °C) pastki taglikka aylana shaklida joylashtiring. Bu dastur chiabatta va kichik fransuz batonlari kabi kichik o'lchamlardagi muzlatilgan pishiriqlar uchun mosdir.

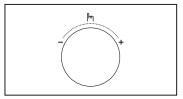
NOZIL QOVURGAN HOLDA TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

10 ta **Nozik qovurish** (🍗) tayyorlash funksiyasi dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlarini o'z ichiga oladi. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.
Siz Nozik qovurish tugmachasini bosish orqali nozik qovurish tayyorlash toifasini o'zgartirishingiz mumkin.
Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

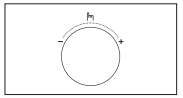
DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi. DOIMO pechdagi idishlarga tegayotganda pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.

1. **Nozik qovurish** (🍗) tugmasini bosing.

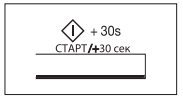
2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda porsiya miqdorini tanlang.



4. **Start/+30son** (⏀) tugmasini bosing.



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 20 2014-07-16 4:42:41

NOZIK QOVURISH DASTURLARIDAN FOYDALANISH

Quyidagi jadvalda qovurish uchun 10 ta **Nozik qovurish** avtomatik dasturi taqdim etiladi. Unda miqdorlar, kutish vaqtlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Siz mazali natijalarga erishgan holda yog'da qovurgichga nisbatan kamroq yog'dan foydalanasiz. Dasturlar konveksiya, yuqori isitgich va mikroto'lqin quvvati bilan birgalikda foydalanish asosida ishlaydi.

Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
1	**Muzlatilgan pech chipslari**	300-350 450-500	-	Muzlatilgan pech chipslarini qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni yuqori taglikka joylashtiring. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Davom ettirish uchun start tugmachasini bosing. (Agar siz ag'darmasangiz, pech ishlashda davom etadi).
2	**Unga belangan muzlatilgan qisqichbaqa**	200-250 300-350	-	Muzlatilgan unga belangan qisqichbaqalarni qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni quyi taglikka joylashtiring.
3	**Muzlatilgan tovuq bo'laklari**	200-250 350-400	-	Muzlatilgan tovuq bo'laklarini qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni quyi taglikka joylashtiring. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Davom ettirish uchun start tugmachasini bosing. (Agar siz ag'darmasangiz, pech ishlashda davom etadi).
4	**Muzlatilgan kartoshka kroketlari**	200-250 300-350	-	Muzlatilgan kartoshka kroketlarini qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni quyi taglikka joylashtiring.
5	**Muzlatilgan kichkina masalliqli blinchiklar**	200-250 350-400	-	Muzlatilgan kichik masalliqli blinchiklarini qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni quyi taglikka joylashtiring.
6	**Uyda tayyorlangan kartoshka fri**	300-350 450-500	1-2	Teskor isitish funksiyasidan foydalangah holda pechni 200 °C gacha qizdirib olish tavsiya qilinadi. Qattiqligi o'rtacha bo'lgan kartoshkalardan foydalaning va ularni yuving. Kartoshkalarning po'stini arting va 10x10 mm qalinlikdagi tayoqchalarga kesing. Sovuq suvda bo'ktiring (30 daqiqa). Ularni sochiq bilan arting, torting va 5 g zaytun yog'i bilan yog'lang. Uyda tayyorlangan frilarni qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni quyi taglikka joylashtiring. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Davom ettirish uchun start tugmachasini bosing. (Agar siz ag'darmasangiz, pech ishlashda davom etadi).
7	**Kartoshka pallachalari**	200-250 300-350 400-450	1-2	O'rtacha kattalikdagi kartoshkalarni yuving va pallalarga kesing. Zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping. Ularni kesilgan tomoni bilan qizartiruvchi idishga joylashtiring. Idishni yuqori taglikka joylashtiring.

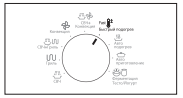
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 21 2014-07-16 4:42:41

Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
8	Qaynatilgan tovuq oyoqchalari	200-250 300-350 400-450	1-2	Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa avvaldan qizdiring. Qaynatilgan tovuq oyoqchalarini torting va yog'lang hamda ziravorlar seping. Ularni yuqori taglikka bir tekis joylashtiring. Tovushli signal berilgandan keyin ag'daring, pech ishlashdan to'xtaydi. Davom ettirish uchun start tugmachasini bosing.
9	Kesilgan sukkini	100-150 200-250	-	Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa avvaldan qizdiring. Sukkinilarni chaying va bo'laklang. 5 g zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping. Bo'laklarni qizartiruvchi idishga bir tekis joylashtiring va idishni yuqori taglikka o'rnating. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Davom ettirish uchun start tugmachasini bosing. (Agar siz ag'darmasangiz, pech ishlashda davom etadi).
10	Yarimta olmalar	300-350 400-450	-	Olmalarni (har biri 150 g) yuving va ichini o'ying. Ularni gorizontal yo'nalishda teng ikkiga bo'ling. Yarimta olmalarni kesilgan tomoni bilan qizartiruvchi idishga qo'ying, masalliqlar, masalan, mayiz yoki maydalangan bodom qo'shing. Idishni quyi taglikka o'rnating. Tayyorlagandan keyin vanilli muzqaymoq bilan dasturxonga torting.

PECHNI TEZKOR QIZITISH

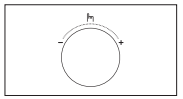
Konveksiya rejimida tayyorlashda mahsulotlarni pechga joylashtirishdan avval uni tegishli haroratgacha isitib olish tavsiya qilinadi. Pech harorati berilgan qiymatga yetganida u 10 daqiqa davomida o'zgarmay qoladi; shundan keyin pech avtomatik ravishda o'chadi.
Qizdiruvchi elementning talab qilinayotgan rejim uchun to'g'ri holatda turganligiga ishonch hosil qiling.

1. **Rejimni tanlash doiraviy shkalasini**
   Tezkor qizdirish (Fast) rejimi holatiga o'rnating.

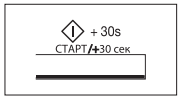


   Natija : Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:
   200 °C (harorat)

2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini**
   buragan holda haroratni o'rnating.
   (Harorat : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. **Start/+30son** (⏀) tugmasini bosing.



   Natija : Pech talab qilingan haroratgacha qiziydi.
   - Tanlangan haroratga yetgandan so'ng pech 6 marta tovushli signal beradi, harorat 10 daqiqa o'zgarmasdan qoladi.
   - 10 daqiqadan keyin 4 marta tovushli signal beradi va ishlashdan to'xtaydi.

Agar pech kamerasi ichidagi harorat avvaldan o'rnatilgan qiymatga yetsa, pech 6 marta tovushli signal beradi, harorat 10 daqiqa o'zgarmasdan qoladi.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 22 2014-07-16 4:42:42

AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

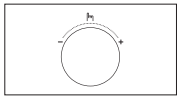
Avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasi go'sht, parranda go'shti, baliq, non mahsulotlari, tort va mevani muzdan tushirishga imkon beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

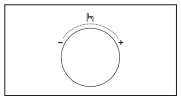
Eshikni oching. Tayyorlanayotgan sopol idishdagi muzlatilgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.

1. **Avtomatik tarzda muzdan tushirish** tugmasini bosing.

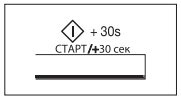
2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



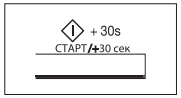
3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda porsiya miqdorini tanlang.



4. **Start/+30son** tugmasini bosing.
   Natija :
   - Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
   - Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganda, pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.



5. Muzdan tushirishni yakunlash uchun yana **Start/+30son** tugmasini bosing.
   Natija : Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.



AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH DASTURLARIDAN FOYDALANISH

Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan **Avtomatik tarzda muzdan tushirish** rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Muzlatilgan go'sht, tovuq yoki baliqni yassi shisha yoki sopol idishga, nonni esa – oshxona qog'oziga joylashtiring.

Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
1	Go'sht	200-1500	20-90	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
2	Parranda go'shti	200-1500	20-90	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin.
3	Baliq	200-1500	20-80	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.

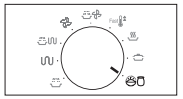
CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 23 2014-07-16 4:42:42

Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
4	Non/Pirog	125-1000	10-60	Nonni oshxona qog'ozi bo'lagiga joylashtiring va tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. Pirogni sopol idishga joylashtiring va imkoni boricha tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. (Pech ishlashda davom etadi va eshikcha ochilishi bilan to'xtaydi). Bu dastur barcha turdagi kesilgan yoki butun nonlar hamda bulochkalar va fransuz batonlari uchun mos keladi. Aylana shaklda joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi achitqili pishiriqlar, biskvitlar, tvorogli pudding, qatlamli xamirdan qilingan mahsulotlar uchun mos keladi. U yog'li pishiriqlar, mevali tortlar va kremli tortlar hamda shokolad qiyomli tortlar uchun to'g'ri kelmaydi.
5	Mevalar	100-600	5-20	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi.

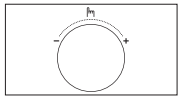
AVTOMATIK FERMENTATSIYALASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

5 ta fermentatsiyalash funksiyasi dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlarini o'z ichiga oladi. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. Siz fermentatsiyalash tugmachasini bosgan holda avtomatik fermentatsiyalash toifasini o'zgartirishingiz mumkin. Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

1. **Rejimni tanlash doiraviy shkalasini**
   Avtomatik fermentatsiyalash (🍞) rejimi holatiga o'rnating.



2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini**
   buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keying sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun
   Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini bosing.



3. **Start/+30son** (⏀) tugmasini bosing.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 24 2014-07-16 4:42:42

AVTOMATIK FERMENTATSIYALASH DASTURLARIDAN FOYDALANISH

Quyidagi jadvalda achitqili xamirni ko'pchirish yoki yogurt tayyorlash uchun avtomatik dasturdan qanday foydalanish ko'rsatib beriladi.

Kod		Taom	Porsiya (g)	Kutish vaqti	Tavsiyalar
Xamir	**1-1**	Pitstsa xamiri	300-500	-	Xamirni mos idishga soling va quyi taglikka o'rnating. Oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping.
	1-2	Tort xamiri	500-800	-	Xamirni mos idishga soling va quyi taglikka o'rnating. Oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping.
	1-3	Non xamiri	600-900	-	Xamirni mos idishga soling va quyi taglikka o'rnating. Oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping.
Uyda tayyorlanadigan yogurt	**2-1**	Kichik idishlar	500	Muzlatgichda 6 soat	150 g yogurtni 5 ta sopol kosachalar yoki kichkina shisha bankalarga tekis taqsimlang (har biri 30 g). Har bir kosachaga 100 ml sut qo'shing. Uzoq vaqt saqlanuvchi sutdan foydalaning (xona haroratidagi; yog'liligi 3,5%). Har birini oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va aylanuvchi patnisga joylashtiring.
	2-2	Katta miska	500	Muzlatgichda 6 soat	150 g tabiiy yogurtni 500 ml uzoq vaqt saqlanuvchi sut bilan aralashtiring (xona haroratidagi; yog'liligi 3,5%). Katta shisha miskaga tekis quying. Oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va aylanuvchi patnisga joylashtiring.

BUG'DA TAOM TAYYORLASH BO'YICHA YO'RIQNOMA (FAQAT CE118PPT MODEL UCHUN)

Bug'da pishirgich taomni bug'da tayyorlash tamoyiliga asoslanadi va Samsung mikroto'lqinli pechingizda tezkor va sog'lom taom tayyorlash uchun mo'ljallangan. Ushbu yordamchi jihoz guruch, makaron mahsulotlari, sabzavotlar kabilarni qisqa vaqtlarda ularning o'zuqaviylik qiymatlarini saqlab qolgan holda tayyorlash uchun juda mosdir.

Mikroto'lqinli pechning bug'da pishirgich jihozlari to'plami quyidagi 3 ta qismlardan tashkil topadi:

Jom Ichki patnis Qopqoq

Muzlatish kamerasida saqlash uchun juda mos. Ulardan alohida holda yoki birgalikda foydalanish mumkin.

FOYDALANISH SHAROITLARI:

- Foydalanmang:
  - tarkibida yuqori darajada shakar yoki yog' bo'lgan taomlarni tayyorlash uchun,
  - gril yoki aylanma issiqlik funksiyalari bilan birgalikda yoki oshxona plitasida
- Ilk marta foydalanishdan avval barcha jihozlarni sovunli suv bilan yaxshilab yuving.
- Tayyorlash vaqtlari to'g'risida ma'lumotlar olish uchun keyingi sahifadagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

TEXNIK XIZMAT KO'RSATISH:

- Bug'da pishirgichni idish yuvgichda yuvish mumkin.
- Qo'lda yuvganda issiq suv va idish yuvish uchun suyuqlikdan foydalaning. Abraziv gubkalardan foydalanmang.
- Ayrim taomlar (masalan, pomidor) plastik rangini o'chrishi mumkin. Bu tabiiy holat va ishlab chiqarish xatoligi emas.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 25 2014-07-16 4:42:42

MUZDAN TUSHIRISH:

Muzlatilgan taomni qopqoqsiz bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Idishning tagida suyuqlik qoladi va u taomga zarar yetkazmaydi.

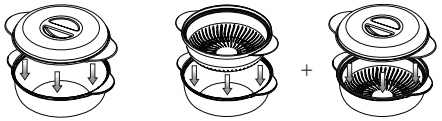
TAOM TAYYORLASH:

Taom	Porsiya	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ishlov berish
Artishoklar	300 g (1-2 dona)	900 Vt	5-6	1-2	Jom bilan ichki patniz + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Artishoklarni yuving va tozalang. Ularni jomga soling. Artishoklarni patnisga joylashtiring. Bir osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Qopqoq bilan yoping.				
Yangi uzilgan sabzavotlar	300 g	900 Vt	4-5	1-2	Jom bilan ichki patniz + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Ularni yuvgandan, tozalagandan va taxminan bir o'lchamlarda to'rg'agandan keyin sabzavotlarni (masalan, brokkoli, gul karam, sabzi, qalampir) torting. Patnisni jomga qo'ying. Sabzavotlarni savatcha bo'yicha taqsimlang. 2 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping.				
Muzlatilgan sabzavotlar	300 g	600 Vt	7-8	2-3	Jom bilan ichki patniz + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan sabzavotlarni bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Ularni jomga soling. 1 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan va kutish vaqtidan keyin yaxshilab aralashtiring.				
Guruch	250 g	900 Vt	15-18	5-10	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Bug'langan guruchni jomga joylashtiring. 500 ml sovuq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin yetilishi uchun oq guruchni 5 daqiqaga, jigarrang guruchni esa 10 daqiqaga qoldiring.				

Taom	Porsiya	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ishlov berish
Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka	500 g	900 Vt	7-8	2-3	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Kartoshkani torting va yuving hamda jomga joylashtiring. 3 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping.				
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	400 g	600 Vt	5-6	1-2	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring.				
Sho'rva (sovutilgan)	400 g	900 Vt	3-4	1-2	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Jomga quying. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring.				
Muzlatilgan sho'rva	400 g	900 Vt	8-10	2-3	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan sho'rvani jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring.				
Jem masalliqli achitqili xamirdan tayyorlangan muzlatilgan bulochkalar	150 g	600 Vt	1-2	2-3	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Masalliqli bulochkalarning yuqori qismini suv bilan ho'llang. 1-2 ta muzlatilgan bulochkalarni savatchaga yonma-yon qo'ying. Qopqoq bilan yoping.				
Mevali kompot	250 g	900 Vt	3-4	2-3	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Yangi uzilgan mevalarni (masalan, olma, nok, olcha, o'rik, mango yoki ananas) tozalagandan, yuvgandan va bir hil o'lchamdagi kubikchalarga to'rg'algandan keyin torting. Ularni jomga joylashtiring. 1-2 osh qoshiq suv va 1-2 choy qoshiq shakar qo'shing. Qopqoq bilan yoping.				

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 26 2014-07-16 4:42:43

Bug'da pishirgich bilan muomala qilish



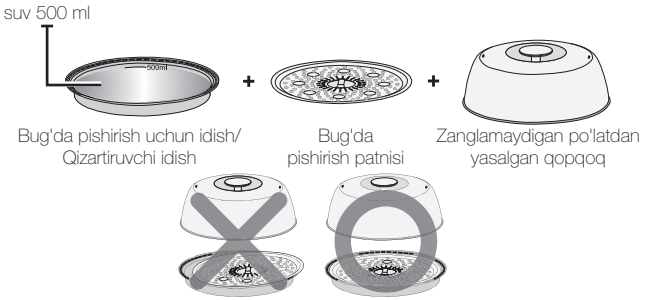
Jom + Qopqoq Jom bilan ichki patniz + Qopqoq

EHTIYOT CHORALARI:

- Bug'da pishirgich qopqog'ini ochayotganda juda ehtiyot bo'ling, chunki chiqayotgan bug' juda issiq bo'lishi mumkin.
- Tayyorlagandan keyin ushlaganda pech uchun mo'ljallangan qo'lqoplardan foydalaning.

QO'LDA BUG'DA TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH (FAQAT CE118PAE/CE118PE MODELLAR UCHUN)

Bug'da tayyorlagichdan foydalangan holda siz nafaqat avtomatik ravishda bug'da tayyorlashingiz mumkin, balki o'ng tomondagi Qo'lda bug'da tayyorlash jadvalidan foydalangan holda qo'lda bug'da tayyorlashingiz ham mumkin.
Quyidagi jarayon qo'lda bug'da tayyorlash tartibini tushuntirib beradi.
Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.
Avval bug'da tayyorlagichni (taom bilan birgalikda) aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Keyin eshikchani yoping.

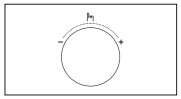


Bug'da pishirish uchun idish/ Qizartiruvchi idish Bug'da pishirish patnisi Zanglamaydigan po'latdan yasalgan qopqoq

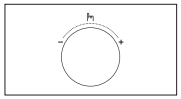
Konteynerdan foydalanish.

1. **Rejimni tanlash doiraviy shkalasini Mikroto'lqin** (〰) rejimi holatiga o'rnating. Shu vaqtda quvvat darajasini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

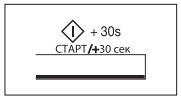
Natija : 900 Vt (maksimal darajadagi tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari namoyish qilinadi: Tegishli quvvat namoyish qilinmagunicha yana **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda mos quvvat darajasini tanlang. Keyingi sahifadagi Qo'lda bug'da tayyorlash yo'riqnomasida ko'rsatilgan quvvat darajasini (900 Vt) o'rnating.



2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini tanlang. Keyingi sahifadagi Qo'lda bug'da tayyorlash yo'riqnomasidagi tayyorlash vaqtiga qaragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.



3. **Start/+30son** (⏀) tugmasini bosing.



Natija : Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.
   1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi.
   2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
   3) Displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

⚠ DIQQAT

- Hech qachon ushbu bug'da tayyorlagichdan boshqa mahsulot yoki model bilan birga foydalanmang. Bu yong'in chiqishiga yoki mahsulotga og'ir shikast yetishiga olib kelishi mumkin.
- Bug'latuvchi idishdan ichida suv yoki taom bo'lmagan holda foydalanmang. Ushbu bug'latuvchi idishdan foydalanganingizda, foydalanishdan avval kamida 500 ml suv quying. Agar suv miqdori 500 mldan kamroq bo'lsa, taom tayyorlash tugallanmasligi, yong'in chiqishiga yoki mahsulotga jiddiy shikast yetishiga olib kelishi mumkin.
- Tayyorlagandan keyin bug'latuvchi idishdan konteynerni olishda juda ehtiyot bo'lish lozim, chunki u juda issiq bo'ladi.
- Bug'latuvchi idishga qopqoqni u bug'latuvchi/qizartiruvchi idishga mos keladigan tarzda o'rnatganligingizga ishonch hosil qiling. Agar tuxum yoki kashtan yong'og'i ushbu Yo'riqnomada ko'rsatilgani kabi bug'da pishirgich qopqog'isiz va bug'da pishirgichsiz pechga qo'yilsa, u portlab ketadi.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 27 2014-07-16 4:42:44

Bug'latuvchi/Qizartiruvchi idishni tozalash
Bug'latuvchi/Qizartiruvchi idishni iliq suv va yuvish vositasi bilan tozalang va toza suv bilan chaying.

Qattiq chyotka yoki dag'al gubkadan foydalanmang, ular yuqori qatlamni shikastlab qo'yishi mumkin.

Iltimos, yodda tuting
Bug'latuvchi/Qizartiruvchi idishni idish yuvish mashinasida yuvib bo'lmaydi.

Bug'latuvchi idishning bug'da tayyorlagichiga 500 ml sovuq suv quying. Bug'da tayyorlash patnisini idishga joylashtiring, patnisga taomni qo'ying va zanglamaydigan po'latdan yasalgan qopqoq bilan yoping. Bug'latuvchi idishni aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlash vaqti taom hajmi, qalinligi va turiga bog'liq bo'ladi. Yupqa qatlamlarni yoki kichkina bo'laklarni bug'latishda vaqtni kamaytirish tavsiya qilinadi. Taomning qalin qatlamlari yoki katta hajmdagi bo'laklarini bug'latishda vaqt qo'shishingiz mumkin. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan bug'da tayyorlashdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya (g)	Sovuq suv (ml)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)	Ko'rsatmalar
Brokkoli, gulchlalar	400	500	900	12-18	Brokkolini yuving va tozalang. Bir xil hajmdagi gulchalarga kesing. Gulchalarni bug'da tayyorlash patnisiga bir tekis joylashtiring.
Sabzi	400	500	900	15-20	Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. Bo'laklarni bug'da tayyorlash patnisiga joylashtiring.
Butun gulkaram	600	500	900	20-25	Butun gulkaramni tozalang va bug'da tayyorlash patnisiga joylashtiring.
So'tali makkajo'xori	400 (2 dona)	500	900	23-28	So'tali makkajo'xorilarni yuving va tozalang. So'tali makkajo'xorilarni bug'da tayyorlash patnisiga yonma-yon joylashtiring.
Qovoqchalar	400	500	900	10-15	Qovoqchalarni yuving va bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. Bo'laklarni bug'da tayyorlash patnisiga bir tekis joylashtiring.
Muzlatilgan sabzavotlar aralashmasi	400	500	900	18-23	Muzlatilgan sabzavotlar aralashmasini (-18 °C), masalan, brokkoli, gulkaram, to'rg'algan sabzini bug'da tayyorlash patnisiga tekis joylashtiring.
Kartoshka (mayda)	500	500	900	25-30	Kartoshkalarni yuving va tozalang hamda vilka bilan po'stini arting. Butun kartoshkalarni bug'da tayyorlash patnisiga tekis joylashtiring.
Olma	800 (4 ta olma)	500	900	15-20	Olmalarni yuving va o'rtasini o'ying. Olmalarni tik holda bug'da tayyorlash patnisiga yonma-yon qo'ying.
Tuxum	4-6 ta tuxum	500	900	15-20	4-6 ta kichik tuxumlarni (M o'lchamdagi) teshing va ularni bug'da tayyorlash patnisidagi kichkina o'yiqchalarga joylashtiring. Bug'da tayyorlagandan keyin yopilgan holda 2-5 daqiqaga qoldiring.
Ko'k qisqichbaqalar	250 (5-6 dona)	500	900	10-15	Ko'k qisqichbaqalarga 1-2 osh qoshiq limon sharbati seping. Ularni tayyorlash patnisiga bir tekis joylashtiring.
Baliq filesi (treska, atirgul-baliq)	500 (2-3 dona)	500	900	12-17	Baliq filesiga 1-2 osh qoshiq limon sharbati seping hamda o'tlar va ziravorlar (masalan, rozmarin) qo'shing. Filelarni bug'da tayyorlash patnisiga bir tekis joylashtiring.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 28 2014-07-16 4:42:44

Yangi mahsulotlar	Porsiya (g)	Sovuq suv (ml)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)	Ko'rsatmalar
Tovuq ko'kragi filesi	400 (2 ta file)	500	900	20-25	Tovuq ko'kragi filesini yuving va tozalang. Tovuq ko'kragi filelarini bug'da tayyorlash patnisiga yonma-yon qo'ying.

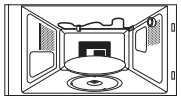
BUG'DA TOZALASHDAN FOYDALANISH

Bug'da tozalash tizimi tomonidan ta'minlanadigan bug' pech kamerasi sirtiga singadi. Bug'da tozalash funksiyasidan foydalangandan keyin siz pech kamerasini osongina tozalashingiz mumkin.

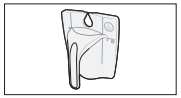
Bu funksiyadan faqat pech butunlay sovugandan keyingina foydalaning. (Xona harorati)

Distillangan suvdan emas, faqat oddiy suvdan foydalaning.

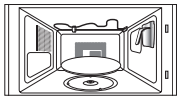
1. Eshikni oching.



2. Suv idishining tashqi tomonidagi ko'rsatmali chiziqqa amal qilgan holda suv bilan to'ldiring.



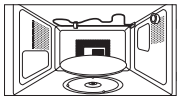
3. Iltimos, suvli idishni pechning o'ng tomoniga biriktiring.



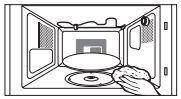
4. Eshikchani yoping.

5. **Bug'da tozalash** (♨) tugmachasini bosing. (Bug'da tozalash vaqtida lampochka ishlamaydi.)

6. Eshikni oching.



7. Iltimos, pech kamerasini quruq oshxona sochig'i bilan tozalang. Aylanuvchi patnisni oling va faqat taglik ostlarini oshxona qog'ozi bilan arting.



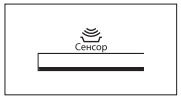
OGOHLANTIRISH
- Suv idishdan faqat **Bug'da tozalash** rejimi vaqtidagina foydalanish mumkin.
- Suyuq bo'lmagan narsalarni tayyorlashda suv idishni olib qo'ying, chunki u shikastlanadi va mikroto'lqinli pechda yong'in chiqishiga olib keladi.

SENSORLI TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

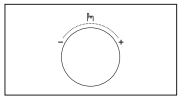
8 ta **Sensorli tayyorlash** (≋) funksiyalari dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlarini o'z ichiga oladi. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. Siz doiraviy shkala dastasini buragan holda Sensorli tayyorlash toifasini o'zgartirishingiz mumkin. Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

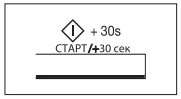
1. **Sensorli tayyorlash** (≋) tugmasini bosing.



2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



3. **Start/+30son** (⏀) tugmasini bosing.
Natija : Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.
1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.
2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
3) Displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.



Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Agar harorat 60 °C dan yuqori bo'lsa, displey "hot (issiq)" ni namoyish qiladi va sovutish ventilyatori 3 daqiqa ishlaydi. Sensor uchun xavfsiz bo'lgan rejimga o'tishi uchun pech kerakli haroratgacha sovugunicha siz sensorli tayyorlashdan vaqtinchalik foydalana olmaysiz.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 29 2014-07-16 4:42:45

Agar ushbu funksiya ishlayotgan vaqtda eshikcha ochilsa yoki Stop tugmachasi bosilsa, "E-15" namoyish qilinadi. Shu vaqtda Stop tugmachasini yana bir marta bosing, "E-15" displeydan yo'qoladi.

SENSORLI TAYYORLASH DASTURLARIDAN FOYDALANISH

Quyidagi jadvalda 8 ta Sensorli tayyorlash dasturlari keltirilgan. Unda har bir element uchun tavsiya qilingan vazn diapazoni, tayyorlagandan keyingi ushlab turish vaqtlari va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Siz tayyorlash dasturini ishga tushirganingizdan keyin tayyorlash vaqtlari va quvvat darajalari avtomatik ravishda hisoblanadi. Tayyorlash jarayoni siz uchun qulay bo'lishi uchun sensorli tizim tomonidan boshqariladi. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

Kod	Taom	Porsiya hajmi	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
1	**Ichimliklar** (qahva, sut, choy, xona haroratidagi suv)	150-250 g (1 piyola yoki 1 stakan)	1-2	Suyuqlikni (xona haroratidagi) sopol piyola yoki stakanga quying. Berkitmagan holda isiting. Aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Ularni pechda qoldiring. Ichimliklarni kutish vaqtidan avval va keyin yaxshilab aralashtiring. Piyolani olishda ehtiyot bo'ling (suyuqliklar uchun ko'rsatmalarga qarang).
2	**Brokkoli**	200-500 g	1-2	Yangi uzilgan sabzavotlarni, masalan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Ushbu dastur brokkoli hamda qovoqchalar, baqlajonlar, oshqovoq yoki garmdorini tayyorlash uchun mosdir.
3	**Bo'laklangan sabzi**	200-500 g	1-2	Yangi uzilgan sabzavotlarni, masalan sabzilarni yuving va tozalang hamda dumaloq bo'laklarga bir tekis to'rg'ang. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Ushbu dastur bo'laklangan sabzi hamda gulkaram yoki bryukvani tayyorlash uchun mosdir.
4	**Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka**	200-800 g	2-3	Har biri 200 g bo'lgan kartoshkalarni yuving va tozalang. Zaytun yog'i surting va vilka bilan po'stini arting. Quyi taglikka aylana shaklida joylashtiring. Taglikni aylanuvchi patnisga o'rnating.
5	**Muzlatilgan pitstsa**	300-500 g	-	Muzlatilgan pitstsani pastki taglikka joylashtiring.
6	**Muzlatilgan lazanya**	400-600 g	3-4	Muzlatilgan lazanyani mos o'lchamdagi pechga mo'ljallangan idishga soling. Idishni quyi taglikka joylashtiring.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 30 2014-07-16 4:42:45

Kod	Taom	Porsiya hajmi	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
7	**Tovuq bo'laklari**	400-700 g	2-3	Sovutilgan tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Po'stli tomoni bilan quyi taglikka joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettirish uchun start tugmachasini bosing.
8	**Qovurilgan tovuq**	1,0-1,2 kg	4-5	Sovutilgan tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ko'krak tomonini pastga qaratgan holda quyi taglikning o'rtasiga joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettirish uchun startni bosing.

Avtomatik sensorli tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Avtomatik sensorli tayyorlash sizga tayyorlash vaqtida taomdan chiqayotgan gazlar miqdorini aniqlash orqali taomni avtomatik tayyorlashingizga imkon beradi.

- Taom tayyorlash vaqtida ko'pgina turdagi gazlar hosil bo'ladi. Avtomatik sensor tayyorlash vaqti va quvvat darajasini o'rnatish ehtiyojini yo'q qilgan holda taomdan chiqayotgan shu gazlarni aniqlash orqali kerakli vaqt va quvvat darajasini belgilaydi.
- Sensorli tayyorlash vaqtida konteynerni qopqog'i yoki plastik o'rama bilan yopganingizda Avtomatik sensor konteyner bug' bilan to'yinganidan keyin hosil bo'ladigan gazlarni aniqlaydi.
- Tayyorlash tuggalanishidan biroz avval qolgan tayyorlash vaqti teskari tartibda sanala boshlanadi. Bu zarur bo'lgan hollarda tekis tayyorlanishi uchun taomni aralashtirish yoki ag'darishga mos vaqtdir.
- Avtomatik sensorli tayyorlashdan avval taomga ziravorlar, o'tlar yoki qizartiruvchi souslar qo'shilishi mumkin. Ehtiyot chorasi sifatida aytib o'tish kerakki, tuz yoki shakar taomda kuygan joylarni hosil qilishi mumkin, shuning uchun ushbu masalliqlar tayyorlashdan keyin qo'shilishi kerak.

Sensorli tayyorlash uchun anjomlar va qopqoq

- Ushbu funksiyada yaxshi tayyorlash natijalarini olish uchun ushbu kitobdagi jadvalda berilgan mos konteynerlar va qopqoqlarni tanlash bo'yicha yo'riqnomalarga amal qiling.
- Doimo mikroto'lqinlarga nisbatan xavfsiz bo'lgan konteynerlardan foydalaning va ularni o'zlarining qopqoqlari yoki plastik o'ramlar bilan yoping. Plastik o'ramdan foydalanganda bug'ning mos tezliklarda chiqib turish uchun bir uchini qayrib qo'ying.
- Doimo foydalanilayotgan idishga mo'ljallangan qopqoqdan foydalaning. Agar idishning qopqog'i mavjud bo'lmasa, plastik o'ramdan foydalaning.
- Konteynerlarni kamida yarmigacha to'ldiring.
- Aralashtirish yoki ag'darishni talab qiladigan taomlarni Sensorli tayyorlash siklining oxirida displeyda vaqtni teskari tartibda sanash boshlangandan keyin aralashtirish yoki ag'darish kerak.

Muhim

- Pechni o'rnatgandan va elektr rozetkasiga ulagandan keyin elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang. Gaz sensoriga taomni qanoatli tarzda tayyorlash uchun barqaror holatga kelgunicha ma'lum vaqt talab qilinadi.
- Davomli tayyorlash uchun, ya'ni bitta taomdan keyin darhol boshqa taomni tayyorlash uchun avtomatik sensorli tayyorlashdan foydalanish tavsiya qilinmaydi.
- Mos tarzda sovutilishi uchun pechni yaxshi havo almashishiga ega bo'lgan joyga o'rnating va sensorning to'g'ri ishlayotganligiga ishonch hosil qiling.
- Yomon natijalarga ega bo'lmaslik uchun xona harorati haddan tashqari baland yoki haddan tashqari past bo'lgan hollarda Avtomatik sensordan foydalanmang.
- Pecni tozalash uchun uchuvchan tozalash vositalaridan foydalanmang. Ushbu tozalash vositasidan hosil bo'luvchi gaz sensorga ta'sir ko'rsatishi mumkin.
- Pechni yuqori namlikka ega bo'lgan yoki gaz chiqaruvchi qurilmalar yaqiniga o'rnatmang, chunki bu Avtomatik sensorning to'g'ri ishlashiga xalaqit beradi.
- Doimo pech ichini toza saqlang. Barcha to'kilgan taom qoldiqlarini nam latta bilan arting. Ushbu pech faqat uy sharoitlarida foydalanish uchun mo'ljallangan.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 31 2014-07-16 4:42:46

KONVEKSIYA REJIMIDA TAYYORLASH

Konveksiya rejimida taomni oddiy isitgichdagi kabi tayyorlash mumkin. Bunda mikroto'lqin rejimidan foydalanilmaydi.
Avvaldan berilgan 6 ta darajalardan foydalangan holda 40 °C dan 200 °C gacha bo'lgan diapazondagi talab qilingan haroratni o'rnatish mumkin.
Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 90 daqiqa.

Tezkor qizdirish bo'yicha ko'rsatmalar olish uchun 22-sahifaga qarang.

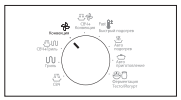
- Doimo pechdagi idishlarga tegayotganda pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.
- Agar pastki taglikdan foydalansangiz, qizargan po'stga ega bo'lgan holda eng yaxshi tayyorlangan taomni olasiz.

Qizdiruvchi elementning gorizontal holatda, aylanuvchi patnisning esa to'g'ri o'rnatilganligiga ishonch hosil qiling. Eshikchani oching va idishni pastki taglikka qo'ying va aylanuvchi patnisga o'rnating.

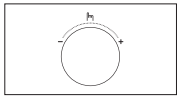
1. **Rejimni tanlash doiraviy shkalasini Konveksiya** (🌀) rejimi holatiga o'rnating.

   Natija : Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:

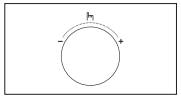
   🌀 (konveksiya rejimi)
   200 °C (harorat)



2. Haroratni o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang. Shu vaqtda haroratni tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
   (Harorat : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

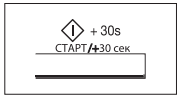


3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.



4. **Start/+30son** (⏀) tugmasini bosing.

   Natija : Tayyorlash boshlanadi:
   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.



GRIL REJIMIDA TAYYORLASH

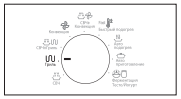
Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi.

- Doimo pechdagi idishlarga tegayotganda pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.
- Agar pastki taglikdan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.

1. Eshikchani oching va mahsulotlarni panjaraga qo'ying.

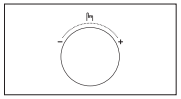
2. **Rejimni tanlash doiraviy shkalasini Gril** (⋒) rejimi holatiga o'rnating.

   Natija : Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:
   ⋒ (gril rejimi)



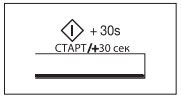
   - Siz gril haroratini o'rnata olmaysiz.

3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda grilda tayyorlash vaqtini o'rnating.
   - Grilda tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.



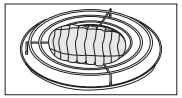
4. **Start/+30son** (⏀) tugmasini bosing.

   Natija : Grilda tayyorlash boshlanadi.
   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 32 2014-07-16 4:42:46

AKSESSUARLARNI TANLASH



An'anaviy konveksiya rejimida tayyorlash oshxona anjomlarini talab qilmaydi. Biroq siz oddiy isitish shkafida foydalaniladigan oshxona anjomlaridan foydalanishingiz kerak.

Mikroto'lqinli rejimda foydalanish uchun mo'ljallangan idishlardan odatda konveksiya rejimida foydalanib bo'lmaydi; plastik konteynerlar, idishlar, qog'oz kosachalar, sochiqlar kabilardan foydalanmang.

Agar birlgalikda tayyorlash rejimini (mikroto'lqinlar va grill yoki konveksiya) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning.

Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 35-sahifagi "Idishlarni tanlash bo'yicha qo'llanma" bo'limiga qarang.

MIKROTO'LQINLAR VA GRILDAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

DOIMO pechdagi idishlarga tegayotganda maxsus ushlagichlardan foydalaning, chunki ular qattiq qizdiriladi. Agar yuqori taglikdan foydalansangiz, yanshiroq tayyorlangan va qizartirilgan taomni olishingiz mumkin.

Eshikni oching. Mahsulotlarni o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan taom turiga yaxshiroq darajada mos bo'lgan taglikka joylashtiring. Taglikni aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.

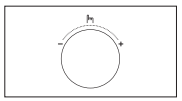
1. **Rejimni tanlash doiraviy shkalasini Mikroto'lqin + Gril** ( ) rejimi holatiga o'rnating.

Natija : Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:

 (mikroto'lqin va grildan birgalikda foydalanish rejimi)

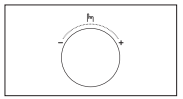
600 Vt (ishlab chiqilayotgan quvvat)

2. Tegishli chiqish quvvati (600, 450, 300 Vt) namoyish qilinmagunicha **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tegishli quvvat darajasini tanlang. Shu vaqtda quvvat darajasini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



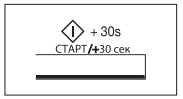
- Siz gril haroratini o'rnata olmaysiz.

3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.



- Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.

4. **Start/+30son** ( ) tugmasini bosing.



Natija:

- Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi.
- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

MIKROTO'LQINLAR VA KONVEKSIYADAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

Tayyorlashning birgalikdagi rejimida mikroto'lqinlar quvvatlaridan ham, konveksion issiqlikdan ham foydalaniladi. Bunda avvaldan isitib olish talab qilinmaydi, chunki mikroto'lqinlar quvvati darhol ishga tushadi.

Birgalikdagi rejimda ko'pgina mahsulotlarni tayyorlash mumkin, jumladan:

- Qovurilgan g'osht va tovuq
- Piroglar va tortlar
- Tuxumli va pishloqli taomlar

DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

DOIMO pechdagi idishlarga tegayotganda maxsus ushlagichlardan foydalaning, chunki ular qattiq qizdiriladi. Agar quyi taglikdan foydalansangiz, yanshiroq tayyorlangan va qizartirilgan taomni olishingiz mumkin.

Eshikni oching. Mahsulotlarni aylanuvchi patnisga yoki patnis o'rnatiladigan pastki taglikka joylashtiring. Eshikchani yoping. Isitish elementi gorizontal holatda bo'lishi kerak.

1. **Rejimni tanlash doiraviy shkalasini Mikroto'lqin + Konveksiya** () rejimi holatiga o'rnating.

Natija : Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:

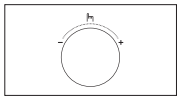
 (mikroto'lqin va konveksiyadan birgalikda foydalanish rejimi)

600 Vt (ishlab chiqilayotgan quvvat)

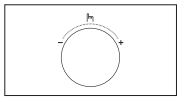
200 °C (harorat)

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 33 2014-07-16 4:42:47

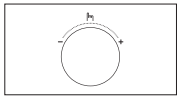
2. Tegishli chiqish quvvati (600, 450, 300, 180, 100 Vt) namoyish qilinmagunicha **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tegishli quvvat darajasini o'rnating. Shu vaqtda quvvat darajasini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



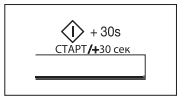
3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda haroratni tanlang. (Harorat :200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) Shu vaqtda haroratni tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



4. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.
   - Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.



5. **Start/+30son** (⏲) tugmasini bosing.
   Natija :
   - Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi.
   - Pech talab qilingan haroratgacha qiziydi, keyin berilgan tayyorlash vaqti nihoyasiga yetgunicha tayyorlash mikroto'lqinlar yordamida davom ettiriladi.
   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

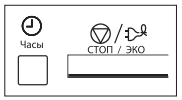


MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Usbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bolalardan qulflash dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi.

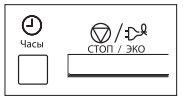
1. **Soat o'rnatish (🕘)** tugmachasi va **Stop/Bekor qilish/Eko** (⏻/↩) tugmachasini bir vaqtda bir soniyacha bosib turing.

   Natija :
   - Pech blokirovka qilinadi (funksiyalarni tanlab bo'lmaydi).
   - Displeyda "🔒" namoyish qilinadi.



2. Pechdan blokirovkani olib tashlash uchun **Soat o'rnatish** (🕘) va **Stop/Bekor qilish/Eko** (⏻/↩) tugmachalarini bir vaqtda bir soniyacha bosib turing.

   Natija : Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.



HIDNI YO'Q QILISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Ushbu funksiyadan kuchli hidga ega mahsulotlarni tayyorlash yakunlanganidan keyin yoki pechning ichki kamerasida kuchli tutun paydo bo'lganida foydalaning. Oldin pechning ichki kamerasini tozalang.

Pechning ichki kamerasini tozalagandan keyin **Hidlarni yo'q qilish** (🚪) tugmachasini bosing. 4 marta tovushli signalni eshitasiz.

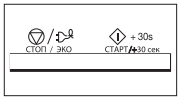
- Hidlarni yo'q qilish jarayoni - 5 daqiqaga teng.
- Siz **+30son** tugmachasini bosgan holda **Hidlarni yo'q qilish** vaqtini o'zgartirishingiz mumkin.
- Hidlarni yo'q qilishning maksimal vaqti 15 daqiqa.

TOVISHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

Siz istalgan vaqtda tovushli signalni o'chirib qo'yishingiz mumkin.

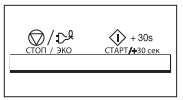
1. **Start/+30son** (⏲) va **Stop/Bekor qilish/Eko** (⏻/↩) tugmachalarini bir vaqtda bosib turing (taxminan ikki soniya).

   Natija : Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.



2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun yana **Start/+30son** (⏲) va **Stop/Bekor qilish/Eko** (⏻/↩) tugmachalarini bir vaqtda bosib turing (taxminan ikki soniya).

   Natija : Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.



CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 34 2014-07-16 4:42:47

idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak. Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin. Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Izohlar
Alyuminiy folga	✓✗	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Qizartiruvchi idish	✓	Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik plastik tog'orachalar	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalar	✗	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xomashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Toblangan shishadan tayyorlangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall		
• Idishlar	✗	Elektr yoyini yoki alangalanishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	✗	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog'ozi	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓✗	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ : Tavsiya etiladi ✓✗ : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning ✗ : Foydalanish xavfsiz emas

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 35 2014-07-16 4:42:47

taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.
Mikroto'lqinlar taom molekulalarini tezroq tebranishga majbur qiladi. Ushbu molekulalarning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni tayyorlaydi.

TAOM TAYYORLASH

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:
Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlari orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:
Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish
Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni yopib qo'yishning turli usullaridan foydalanish mumkin: masalan, sopol tarelka, plastmassa qopqoq yoki mos yopishqoq plyonkadan foydalanish mumkin.

Kutish vaqti
Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki qaymoq qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Ismaloq	150 g	600 Vt	5-6	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Brokkoli	300 g	600 Vt	8-9	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
No'xot	300 g	600 Vt	7-8	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	7½-8½	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xot/ makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7-8	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	7½-8½	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 36 2014-07-16 4:42:47

Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki qaymoq qo'shing. 3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

Maslahat: Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Barcha yangi uzilgan sabzavotlar mikroto'lqinli pechning to'liq quvvati bilan (900 Vt) tayyorlanishi kerak.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Bryussel karami	250 g	6-6½	3	60-75 ml (5-6 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzi	250 g	4½-5	3	Sabzini bir xil o'lchamlarda to'rg'ang.
Gulkaram	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Qovoqchalar	250 g	4-4½	3	Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.
Baqlajon	250 g	3½-4	3	Baqlajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.
Porey piyozi	250 g	4-4½	3	Porey piyozini mayda qilib to'rg'ang.
Qo'ziqorin	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlik quying.
Piyoz	250 g	5-5½	3	Piyozni to'rg'ang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Garmdori	250 g	4½-5	3	Garmdorini mayda qilib to'rg'ang.
Kartoshka	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling.
Bryukva	250 g	5½-6	3	Bryukvani mayda qilib to'rg'ang.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 37 2014-07-16 4:42:48

Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Guruch: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Qopqoq yopilgan holda tayyorlang. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing.
Izoh: tayyorlash nihoyasiga yetganda guruch hamma suvni shimmagan bo'lishi mumkin.

Makaron mahsulotlari: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopmagan holda tayyorlang. Tayyorlash vaqtida va u nihoyasiga yetishi bilan taomni aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Oq guruch (bug'langan)	250 g	900 Vt	15-16	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
	375 g		17½-18½		750 ml sovuq suv qo'shing.
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	900 Vt	20-21	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
	375 g		22-23		750 ml sovuq suv qo'shing.
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250 g	900 Vt	16-17	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Aralash bo'tqa (guruch + boshoqli o'tlar)	250 g	900 Vt	17-18	5	400 ml sovuq suv qo'shing.
Makaron mahsulotlari	250 g	900 Vt	10-11	5	1000 ml issiq suv qo'shing.

TAOMNI ISITISH

Ushbu mikroto'lqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.
Keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling - ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

Quvvat darajalari va aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 900 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.
Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang.
Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdorsdagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).
Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni aralashtirib turing yoki isitish vaqtida ag'daring. Iloji bo'lsa dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin). Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.
Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.
Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.
Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.
Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralari" bo'limiga qarang.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 38 2014-07-16 4:42:48

SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyukliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

BOLALAR TAOMLARI:

Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring! Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratni tekshiring. Taomning tavsiya qilingan harorati: 30-40 °C o'rtasida.

BOLALAR SUTI:

Sutni sterillangan shisha butilkaga quying. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Taomning tavsiya qilingan harorati: taxminan 37 °C.

IZOH:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola) 300 ml (2 piyola) 450 ml (3 piyola) 600 ml (4 piyola)	900 Vt	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Suyuqlikni sopol idishlarga quying va qopqog'ini yopmagan holda isiting: 1 ta piyolani markazga, 2 tasini – bir-biriga qarama-qarshi, 3 tasini – aylana bo'ylab qo'ying. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring.
Sho'rva (sovutilgan)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 Vt	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Sho'rvani chuqur sopol idish yoki sopol kosaga quying. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½	2-3	Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan arlashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 39 2014-07-16 4:42:48

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	3½-4½	3	Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring.
Masalliqli va sousli un mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4-5	3	Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan arlashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g 450 g 550 g	600 Vt	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping.
Iste'molga tayyor pishloqli fondyu (muzlatilgan)	400 g	600 Vt	6-7	1-2	Muzlatilgan tayyor taomli fondyuni tegishli o'lchamdagi pireks shishasidan qilingan qopqoqli idishga soling. Isitish vaqti va isitishdan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Dasturxonga tortishdan avval yaxshilab aralashtiring.

Bolalar taomlari va sutni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)	190 g	600 Vt	30 son.	2-3	Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.
Bolalar bo'tqasi (yorma + sut + mevalar)	190 g	600 Vt	20 son.	2-3	Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.
Bolalar suti	100 ml 200 ml	300 Vt	30-40 son. 1 daq.dan 1 daq. 10 soniyagacha	2-3	Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterillangan shisha butilkaga quying. Aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 40 2014-07-16 4:42:48

MUZDAN TUSHIRISH

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang. Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing. Agar mahsulotning kichik va oriq qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

Maslahat: Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Ushbu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Har qanday muzlatilgan mahsulotni muzdan tushirish uchun ko'zda tutilgan quvvatda (180 Vt) muzdan tushirish kerak.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Go'sht				
Mol go'shti	250 g	6-7	15-30	Mol go'shtini aylanuvchi patnisga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
qiymasi	500 g	8-13		
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g	7-8		
Parranda go'shti				
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	14-15	15-60	Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
Butun tovuq	1200 g	32-34		
Baliq				
Baliq filesi	200 g	6-7	10-25	Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini semizlari tagiga joylashtiring. Butun baliqning ingichka qirralarini va dumini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
Butun baliq	400 g	11-13		
Mevalar				
Reza mevalar	300 g	6-7	5-10	Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying.
Non				
Tost bo'laklari (har biri taxminan 50 g)	2 dona	1-1½	5-20	Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
	4 dona	2½-3		
Tost/Sendvich	250 g	4-4½		
Nemischa non (bug'doy + javdar uni)	500 g	7-9		

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 41 2014-07-16 4:42:48

GRIL

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasining shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 3-5 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

Gril rejimi uchun oxshona anjomlari: Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar: Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, gamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Muhim izoh: Faqat gril rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

MIKROTO'LQIN + GRIL

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Pechning bu modelida tayyorlashning 3 xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

Mikroto'lqin + gril rejimi uchun oxshona anjomlari: Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Mikroto'lqin + gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar: Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

Muhim izoh: Birgalikda foydalanish (mikroto'lqinlar + gril) rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang. Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 2-3 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning. Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g)	Faqat gril	3-4	2-3	Tostlarni yonma-yon yuqori taglikka qo'ying.
Tomat-gril	400 g (2 dona)	300 Vt + Gril	6-8	-	Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Idishni yuqori taglikka qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.
Tomat va pishloqli tost	4 dona (300 g)	300 Vt + Gril	5-7	-	Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni yuqori taglikka joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 42 2014-07-16 4:42:48

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Gavaycha tostlar (vetchina, ananas, pishloq bo'laklari)	4 dona (500 g)	300 Vt + Gril	6-8	-	Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni yuqori taglikka joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.
Pishirilgan kartoshkalar	500 g	600 Vt + Gril	10-12	-	Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda yuqori taglikka aylana shaklda joylashtiring.
Sabzavotlardan/ kartoshkadan tayyorlangan qirilgan pishloqli taom (muzlatgichdan)	450 g	450 Vt + Gril	10-12	-	Muzlatgichdan olingan qirilgan pishloqli taomni kichkina issiqqa chidamli idishga soling. Idishni yuqori taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
Pishirilgan olmalar	2 ta olma (taxminan 400 g)	300 Vt + Gril	7-8	-	Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri quyi taglikka joylashtiring.
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	300 Vt + Gril	9-11	8-10	Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
Qovurilgan tovuq	1200 g	450 Vt + Gril	20-25	18-23	Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Issiqqa chidamli idishga joylashtiring va quyi taglikka o'rnating. Tayyorlashdan keyin 5 daqiqa kuting.
Baliq qovurdog'i	400-500 g	300 Vt + Gril	6-8	6-7	Butun baliq terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. 2 ta baliqni yuqori taglikka yonma-yon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.

KONVEKSIYA

Konveksiyadan foydalanib taom tayyorlash - bu issiq havo aylanib turadigan oddiy isitish shkafida taom tayyorlashning an'anaviy va yaxshi ma'lum bo'lgan usuli hisoblanadi. Qizdirish elementi va ventilyator pechning orqa devorida joylashgan, shuning uchun issiq havo erkin aylanadi. Ushbu rejim yuqori isitish elementi tomonidan qo'llab-quvvatlanadi.

Koveksiya rejimida taom tayyorlash uchun oxshona anjomlari: Issiqqa chidamli bo'lgan istalgan idishlar, pishiriqlar uchun tunuka tovalar va shakllar - oddiy isitish shkafida foydalanish mumkin bo'lgan barcha narsalardan foydalanish mumkin.

Koveksiya rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar: Konveksiya rejimida har qanday pechenyelar, porsiyali nonlar, bulochkalar va piroglarni hamda mevali piroglarni, dimlangan xamirdan qilingan pishiriqlar va sufleni tayyorlash mumkin.

MIKROTO'LQINLAR + KONVEKSIYA

Bu rejim o'zida mikroto'lqinlar quvvatini issiq havo bilan birlashtiradi va shuning uchun ham taom ustida yaltiroq qizargan qatlam hosil bo'lgani holda tayyorlash vaqti qisqaradi. Konveksiyadan foydalanib taom tayyorlash - bu aylanishi orqa devorda joylashgan ventilyator bilan ta'minlanadigan issiq havo yordamida taom tayyorlashning an'anaviy va yaxshi ma'lum bo'lgan usuli.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 43 2014-07-16 4:42:48

Mikroto'lqin + konveksiya rejimi uchun oxshona anjomlari: Idishlar mikroto'lqinlarni yaxshi o'tkazishi kerak. Ular Mikroto'lqin + gril bo'limida bayon qilingani kabi mikroto'lqinli pechda tayyorlash uchun mo'ljallangan materialdan (masalan, metall bezaklari bo'lmagan shisha, sopol yoki chinni) tayyorlangan bo'lishi kerak.

Mikroto'lqin + konveksiya rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar: Har qanday go'sht va parranda go'shti hamda pishiriqlar va qirilgan pishloqli taomlar, biskvitlar va mevali yengil kekslar, shirinliklar, qovurilgan sabzavotlar, non va non mahsulotlari.

Konveksiyadan foydalanib yangi va muzlatilgan mahsulotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Avtomatik qizdirish funksiyasidan foydalanib, konveksiyani kerakli haroratgacha qizdirib oling. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan konveksiyadan foydalanib, tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning. Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
PITSTSA					
Muzlatilgan pitstsa (tayyor pishirilgan)	300-400 g	450 Vt + 200 °C	13-15	-	Pitstsani pastki taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
MAKARON MAHSULOTLARI					
Muzlatilgan lazanya	400 g	450 Vt + 200 °C	18-23	-	Mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga soling yoki asl qadog'i bilan qoldiring (buning mikroto'lqinlar va pech issiqligiga chidamli ekanligini hisobga oling). Muzlatilgan makaron mahsulotini pastki taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
MOL GO'SHTI					
Qovurilgan mol go'shti/Qovurilgan qo'y go'shti (o'rtacha)	1200-1300 g	600 Vt+ 180 °C	20-23	10-13	Mol/qo'y go'shtini yog'lang va murch, tuz va qizil qalampir seping. Dastlab yog'li tomonini pastga qilgan holda quyi taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin alyumin folga bilan o'rang va 10-15 daqiqa qoldiring.
Qovurilgan tovuq	1000-1100 g	450 Vt + 200 °C	17-22	13-17	Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuqni avval ko'krak qismini pastga qilgan holda, keyin esa ko'krak qismini yuqoriga qaratgan holda quyi taglikka joylashtiring. 5 daqiqa kuting.
NON					
Yangi yopilgan bulochkalar	6 dona (350 g)	100 Vt + 180 °C	8-10	-	Bulochkalarni quyi taglikka aylana shaklida joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.
Sarimsoqli non (sovutilgan, yopilgan)	200 g (1 dona)	180 Vt + 200 °C	8-10	-	Sovutilgan bagetni pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozda quyi taglikka joylashtiring. Pishirgandan keyin 2-3 daqiqa kuting.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 44 2014-07-16 4:42:48

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
TORT					
Marmar keks (yangi xamir)	500 g	Faqat 180 °C	38-43	-	Yangi xamirni kichkina to'rtburchak shakldagi metall idishga joylashtiring (uzunligi 25 sm). Keksni quyi taglikka qo'ying. Tayyorlagandan keyin 5-10 daqiqa kuting.
Kichkina kekslar (yangi xamir)	12 x 28 g	Faqat 160 °C	28-33	-	Yangi xamirni qog'oz idishchalarga soling va quyi taglikdagi qizartiruvchi idishga joylashtiring. Pishirgandan keyin 5 daqiqa kuting.
Pechenye (yangi xamir)	200-250 g	Faqat 200 °C	15-20	-	Sovutilgan rogaliklarni quyi taglikdagi pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozga joylashtiring.
Muzlatilgan keks	1000 g	180 Vt + 180 °C	18-20	-	Muzlatilgan keksni to'g'ridan-to'g'ri quyi taglikka qo'ying. Muzdan tushirgandan va isitgandan keyin 15-20 daqiqa kuting.

MAXSUS MASLAHATLAR

SARIYOG'NI ERITISH

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 900 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

SHOKOLADNI ERITISH

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 soniya qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

SHAKAR BOSILGAN ASALNI ERITISH

20 g shakar bosilgan asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

JELATINNI ERITISH

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eritgandan keyin aralashtiring.

QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PECHENYE UCHUN)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirgunicha 900 Vt quvvatdan foydalanib 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

JEM TAYYORLASH

600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservalash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopgan holda 900 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

PUDING TAYYORLASH

Pudding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 900 Vt quvvatda 6,5 daqiqadan 7,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash jarayonida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

BODOM BO'LAKCHALARINI QIZARTIRISH

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi

NOSOZLIKLARNI BARTARAF ETISH

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

Bu oddiy holat.

- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari.
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'.

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 45 2014-07-16 4:42:48

(◇) tugmasi bosilganda pech ishga tuhsmayapti.

- Eshikcha to'liq yopilganmi?

Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladingizmi va (◇) tugmachasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi va eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga sabab bo'lmadingizmi?

Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

Chiroq ishlamayapti.

- Xavfsizlik choralari uchun chiroqni o'zingiz almashtirmasligingiz kerak. Iltimos, chiroqni malakali muhandis almashtirishini kelishtirish uchun eng yaqin joylashgan vakolatli Samsung-ning mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat. Bu muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnating.
- Agar pech mikroprotsessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Bu muammoni hal qilish uchun elektr tarmog'iga ulash shnuri vilkasini rozetkadan uzing va qaytadan ulang. Vaqtni qaytadan o'rnating.

Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

- Metall bezagi bor idishdan foydalanmayapsizmi?
- Pechda vilka yoki boshqa metall buyumlarni qoldirmaganmisiz?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turmaganmi?

Dastlabki ishlatishda tutun va yomon hid chiqishi.

- Bu yangi isitish qismlari tomonidan vaqtinchalik holatdir. 10 daqiqa ishlatilgandan so'ng tutun va hid butunlay yo'qoladi. Hidni tezroq yo'q qilish uchun mikroto'lqinli pechni taom qo'yish bo'lmasiga limon yoki limon sharbati qo'ygan holda ishlating.

Agar muammoni yuqoridagi yo'riqnomalarni o'qigandan keyin ham hal eta olmagan bo'lsangiz, o'zingizga yaqin bo'lgan SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Iltimos, quyidagi ma'lumotlarni o'qib oling;

- Model nomi va seriya raqami, ular odatda pechning orqa paneliga yozilgan bo'ladi
- Kafolat ma'lumotlari
- Muammoning aniq bayoni

Keyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

XATOLIK KODI

"SE" xabari ko'rsatiladi.

- "SE" xabari tugmachalarni tozalaydi va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiradi. Mikroto'lqinli pechni o'chiring va yana o'rnatishga harakat qilib ko'ring. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatish Markaziga qo'ng'iroq qiling.

"E-15" xabari ko'rsatiladi

- Agar sensorli tayyorlash ishlayotgan vaqtda eshikcha ochilsa yoki Stop tugmachasi bosilsa. "E-15" namoyish qilinadi. Shu vaqtda Stop tugmachasini yana bir marta bosing, "E-15" displeydan yo'qoladi.

Boshqa xatolik xabari namoyish qilinadi. Iltimos, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish xizmatiga murojaat qiling.

texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	CE118P*, CE118P**
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gts O'zgaruvchan tok
Iste'mol qilinadigan quvvat	
Maksimal quvvat	2900 Vt
Mikroto'lqin	1400 Vt
Gril (isitish elementi)	1500 Vt
Konveksiya (isitish elementi)	Maks. 2100 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 900 Vt - 6 ta daraja (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGtz
Gabarit o'lchamlari (K x B x G)	
Tashqi qismi	523 x 491 x 309 mm
Pechning ichki kamerasi	373 x 370 x 233 mm
Kamerasining hajmi	32 litr
Og'irligi	
Sof og'irligi	Taxminan 19,0 kg

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 46 2014-07-16 4:42:48

QAYDLAR

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

QAYDLAR

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-UZEL
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04220P-04

CE118PTR-X_BWT_DE68-04220P-04_UZ.indd 48 2014-07-16 4:42:49